

Faunae 2018



Faunae 2018

Chianti Classico DOCG

Testimone di un ambiente ancora incontaminato ed immutato nel tempo, culla di paesaggi mozzafiato, Faunae esprime l'essenza del Chianti Classico, nel rispetto del suo territorio.

Andamento climatico

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un germogliamento precoce dovuto a temperature più alte della media stagionale in aprile e marzo. Il maggio invece è risultato piovoso. Da giugno abbiamo assistito ad un incremento delle temperature e l'estate è risultata buona, con piogge sparse. Il settembre ha visto un susseguirsi di giornate con una bellissima escursione termica giorno/notte che ha garantito una corretta maturazione delle uve.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari

Grado Alcolico: 13%

Maturazione: acciaio - 12 mesi

Note degustative

Faunae 2018 si presenta di color rosso rubino intenso. All'olfatto risulta fresco e piacevolmente fruttato con note che ricordano i lamponi freschi e la fragolina di bosco. In un secondo momento si percepiscono sentori floreali, quali la viola mammola, e note speziate. Al palato risulta morbido ed avvolgente con un tannino ben serrato. Bella persistenza ed intensità sul finale.

Abbinamento: Questo vino elegante e strutturato è ideale per carni alla griglia, formaggi stagionati e piatti etnici.