

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



## Dedicato a Benedetta

### *Fietri*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	I.G.T. Rosso Toscana
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>REGIONE</b>	Toscana
<b>PROVINCIA</b>	Siena, Gaiole in Chianti
<b>VITIGNO</b>	100% Sangiovese
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Cordone speronato
<b>VENDEMMIA</b>	Fine Settembre-primi di Ottobre

### **VINIFICAZIONE**

Vinificazione in tini di acciaio a temperatura controllata. La durata della macerazione è di 40 giorni, quella della fermentazione malolattica di 20 giorni.

### **AFFINAMENTO**

Invecchiamento in botti di rovere da 5 hl per 22 mesi. Segue l'affinamento o in bottiglia per minimo 8 mesi.

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino rosso elegante e corposo, dal buon profumo intenso di visciola, di bella morbidezza, sostenuta dal nerbo tipico del sangiovese di stoffa. Si abbina a primi piatti salsati, grigliate di carne e formaggi mediamente stagionati.

### **FORMATI E CONFEZIONI**

Bottiglie da 75 cl.