

PS  
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



# Chianti Classico

## *Fietri*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	D.O.C.G.
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>REGIONE</b>	Toscana
<b>PROVINCIA</b>	Siena, Gaiole in Chianti
<b>VITIGNO</b>	95% Sangiovese, 5% Merlot
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Cordone speronato, vino biologico
<b>VENDEMMIA</b>	Prima metà di Ottobre.

## **VINIFICAZIONE**

Vinificazione in tini di acciaio a temperatura controllata di circa 29°C.

## **AFFINAMENTO**

Lungo invecchiamento (18 mesi) in botti di rovere da 18 hl.

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Trama tannica potente, tipica del Sangiovese, ma anche una notevole varietà di sentori aromatici e gustativi che si alternano, aprendosi in una coinvolgente successione. Si riconoscono i frutti di bosco e la visciola violacea nei tannini sottili che ne fanno un vino vitale, sciolto e fresco nello sviluppo gustativo, dal gradevole ingresso in bocca. Seguono i sentori speziati dal piglio vagamente selvaggio di pepe, ginepro e macchia mediterranea. Qui le note balsamiche e i tocchi ferrosi tratteggiano una stoffa sapida, austera e densa ben avviluppata al nerbo acido potente del Chianti. Sul fine si coglie il biancospino dalle piccole bacche dolci ed eleganti: un tocco arioso di gentilezza che aggrazia il tutto e lo amalgama, stilizzandolo in un finale ampio e succoso. Chianti Classico di Fietri è un'istantanea di tradizione, una declinazione dell'amore sincero per la terra di Fietri

## **FORMATI E CONFEZIONI**

Bottiglie da 75 Cl.