

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Dedicato a Benedetta

Fietri

CLASSIFICAZIONE	I.G.T. Rosso Toscana
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Toscana
PROVINCIA	Siena, Gaiole in Chianti
VITIGNO	100% Sangiovese
TIPOLOGIA AGRICOLA	Cordone speronato
VENDEMMIA	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.