

FILETTO - CHIANTI DOCG 2015



Temperatura di servizio:
16-18° C

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Chianti DOCG "Filetto".

Colore: porpora vivace di buona limpidezza.

Profumo: ricorda molto la confettura di frutti rossi, quali la mora, la fragola e il lampone.

Sapore: di corpo rotondo e morbido con finale pieno e fruttato.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Sangiovese in purezza.

Zona ubicazione vigneti: colline Pisane, zona Peccioli.

Altitudine: 150/180 metri sul livello del mare.

Tipo di suolo: tessitura sabbiosa - limosa - argillosa.

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-sud ovest.

Sistema di allevamento: cordone speronato
Ceppi/ha: 5.200.

Resa uva q.li/ha: 80 q.li/ha.

Epoca vendemmia: fine settembre.

DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con macerazione di 10/15 giorni su vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Affinamento: Botti di legno.

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70 %

Acidità totale (gr/lit): 5,40

Ph: 3,5

Zuccheri residui (gr/lit): 3,0

Alcol svolto: 13,5 % vol.

ABBINAMENTI:

Il chianti si presta ad accompagnare selvaggina, formaggi importanti come grana e stravecchio.

Da il meglio di sé con piatti grassi dove l'acidità del vino pulisce il palato.