

FILETTO - CHIANTI SUPERIORE DOCG

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Chianti Superiore 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 %

Estratto secco (gr/lit): 34,0

Acidità totale (gr/lit): 5,7

Ph: 3,42

Zuccheri residui (gr/lit): 3,0 gr/lit

Alcol svolto: 13,5 % vol.

ABBINAMENTI:

Il chianti Superiore si presta ad accompagnare selvaggina, formaggi importanti come grana e stravecchio. Da il meglio di sè con piatti grassi dove l'acidità del vino pulisce il palato.

COMMERCIAL DATA

Appellation: Chianti Superiore DOCG "Filetto".

Colour: bright crimson red of good clarity.

Bouquet: very reminiscent of red fruit jam, such as blackberry, strawberry and raspberry.

Taste: rounded, soft body with full, fruity finish.

CULTIVATION DATA

Grape variety: 100% Sangiovese.

Vineyard location: Pisan hills, Peccioli area.

Altitude: 150/180 metres above sea level.

Soil: sandy-silt-clay texture.

Vine orientation and exposure: south-south west.

Trellis system: spurred cordon.

Plant density: 5.200 per hectare.

Grape yield: 8 tons per hectare.

Harvest: end of September.

ENOLOGICAL DATA

Red wine vinification: maceration for 10/15 days in stainless steel vats at controlled temperature to facilitate the extraction of the colouring contained in the grape skins.

Ageing: Wooden barrels.

ANALYTICAL DATA

Yield of grapes into wine: 70%

Dry extract (gr/lit): 34,0

Total acidity (gr/lit): 5.7

Ph: 3.42

Residual sugar (gr/lit): 3,0

Alcohol content: 13.5 % by vol.

SERVING SUGGESTIONS:

The Chianti Superiore lends itself to game and mature cheeses like grana and stravecchio. It is best with rich dishes where the wine's acidity can cleanse the palate.



Temperatura di servizio:
Serving temperature:
16-18° C