



FATTORIA DI FUGNANO
CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G. DA FUGNANO



DENOMINAZIONE

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

VITIGNO

90% Sangiovese, 10% Canaiolo.

ZONA DI PRODUZIONE

Aersante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano. Esposizione Sud-Ovest.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 330 metri s.l.m. Orografia collinare con suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Gli inverni sono piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Le forti escursioni termiche diurne favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

VIGNETO E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 5.000 piante per ettaro con resa di circa 1,4 Kg/pianta.

VENDEMIA

La raccolta viene effettuata manualmente con selezione della parte alta del vigneto fino ad arrivare alla parte più vecchia.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente, vengono diraspate e vinificate con il solo uso di lieviti naturalmente presenti sulle uve. Il contatto con le bucce si protrae per circa 15 giorni, durante i quali vengono effettuati saltuari rimontaggi. Successivamente il vino viene affinato una parte in contenitori di cemento e una parte in botti di rovere di Slavonia per circa 24 mesi.

ALCOL

14% vol.

ASPETTO VISIVO

Colore rosso rubino con lievi sfumature violacee.

OLFATTO

Naso fruttato con note di fragole, prugne, lamponi, con qualche accenno al vegetale e alle spezie dolci.

AL PALATO

L'aroma e il gusto intenso portano a valutarne un'ottima corrispondenza naso bocca che lo rende nell'insieme una fantastica interpretazione di questo territorio. La persistenza, e tannino profondo. Un vino di grande beva e mineralità.