



# FIETRI

TERRITORIO • CARATTERE • IDENTITÀ

## Dedicato a Benedetta 2013



Denominazione: IGT Rosso Toscana  
Comune di produzione: Gaiole in Chianti (SI)  
Altitudine dei vigneti: 460 – 580 m s.l.m.m.  
Primo anno di produzione: 2010  
Crù di provenienza: Vigna Carletti ha 0.70.00  
Tipo di terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa con abbondante presenza di scheletro (galestro)  
Sistema di allevamento: “cordone speronato”  
Densità dell’impianto: 5 950 viti per ettaro  
Età delle viti al momento della vendemmia: 9 anni  
Vendemmia verde: dal 8 al 20 agosto  
Resa in uva: 42 q.li per ettaro  
Anno di vendemmia: 2013  
Epoca della vendemmia: 10 Ottobre  
Bottiglie prodotte: 1780 (0.75 l)  
Uve: 100% Sangiovese, da selezione Vigna Carletti  
Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata  
Temperatura di fermentazione: 29 °C  
Durata della macerazione: 32 giorni  
Fermentazione malo-lattica: 25 giorni  
Invecchiamento: in botti di rovere da 7 hl per 18 mesi  
Affinamento minimo in bottiglia: 4 mesi  
Grado alcolico: 13.5 % vol  
Zuccheri riduttori: 1.00 g/l  
Acidità volatile: 0.49 g/l  
Acidità totale: 5.80 g/l  
Estratto secco totale: 28.40 g/l  
Estratto secco ridotto: 27.40 g/l  
Solforosa totale: 96 mg/l  
pH: 3.52

### Note:

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.

