

Dedicato a Benedetta 2015



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 4 al 12 agosto
Resa in uva: 45 q.li per ettaro
Anno di vendemmia: 2015
Epoca della vendemmia: 29 Settembre
Bottiglie prodotte: 1500 (0.75 l)
Uve: 100% Sangiovese, da selezione Vigna Carletti
Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione: 28 °C
Durata della macerazione: 40 giorni
Fermentazione malo-lattica: 20 giorni
Invecchiamento: in botti di rovere da 5 hl per 22 mesi
Affinamento minimo in bottiglia: 8 mesi
Grado alcolico: 14.5 % vol
Zuccheri riduttori: 1.10 g/l
Acidità volatile: 0.50 g/l
Acidità totale: 5.69 g/l
Estratto secco totale: 29.90 g/l
Estratto secco ridotto: 27.60 g/l
Solforosa totale: 105 mg/l
pH: 3.55

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.





FIETRI

TERRITORIO • CARATTERE • IDENTITÀ

Dedicato a Benedetta 2015



Denomination: IGT Rosso Toscana

Growing area: in the district of Gaiole in Chianti

Altitude: 460 – 580 meters above sea level

First production year: 2010

Soil profile: clayey sandy soil, typical schist based soil (galestro)

Growing system: “cordone speronato”

Vine density: 5 950 plants per hectare (2 380 per acre)

Vine age: 11 years

Yield: 45 q.li per hectare

Harvest year: 2015

Harvest period: September 29

Bottles produced: 1500 (0.75 l)

Grape variety: 100% Sangiovese, from a selection of the vineyard Carletti (hectare 0.70.00)

Vinification: in temperature controlled stainless steel vats

Fermentation temperature: 28 °C

Maceration period: 40 days

Malo-lactic fermentation: 20 days

Ageing period: 22 months in 5 hl oak casks

Ageing in bottle: 8 months

Alcohol content: 14.5 %/vol

Reducing sugar: 1.10 g/l

Volatile acidity: 0.50 g/l

Total acidity: 5.69 g/l

Total dry extract: 29.90 g/l

Reduced dry extract: 29.60 g/l

Total sulfur: 105 mg/l

pH: 3.55

Notes:

Elegant red wine, with a good intense aroma of black cherry, soft and supported by the backbone typical of the sangiovese grapes.

It goes well with sauced first courses, grilled meat and medium aged cheeses.

