



# FIETRI

TERRITORIO • CARATTERI • IDENTITÀ

## Dedicato a Benedetta 2018 Biologico



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: 12 anni  
Vendemmia verde: dal 8 al 10 agosto  
Resa in uva: 50 q.li per ettaro  
Anno di vendemmia: 2018  
Epoca della vendemmia: 7 e 8 Ottobre  
Bottiglie prodotte: 2400 (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: 28 giorni  
Invecchiamento: in botti di rovere da 5 hl per 18 mesi  
Affinamento minimo in bottiglia: 8 mesi  
Grado alcolico: 14.50 % vol  
Zuccheri riduttori: <1.00 g/l  
Acidità volatile: 0.52 g/l  
Acidità totale: 5.60 g/l  
Estratto secco totale: 29.80 g/l  
Estratto secco ridotto: 29.30 g/l  
Solforosa totale: 98 mg/l  
pH: 3.43

### 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.



### **Dedicato a Benedetta 2018 Organic**



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: 12 years  
Yield: 50 q.li per hectare  
Harvest year: 2018  
Harvest period: October 7<sup>th</sup>  
Bottles produced: 2400 (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: 28 days  
Ageing period: 18 months in 5 hl oak casks  
Ageing in bottle: 8 months  
Alcohol content: 14.50 %/vol  
Reducing sugar: <1.00 g/l  
Volatile acidity: 0.52 g/l  
Total acidity: 5.60 g/l  
Total dry extract: 29.80 g/l  
Reduced dry extract: 29.30 g/l  
Total sulfur: 98 mg/l  
pH: 3.43

#### **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.

