



FIETRI

TERRITORIO • CARATTERI • IDENTITÀ

Dedicato a Benedetta 2016 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: 10 anni
Vendemmia verde: dal 2 al 4 agosto
Resa in uva: 40 q.li per ettaro
Anno di vendemmia: 2016
Epoca della vendemmia: 5 Ottobre
Bottiglie prodotte: 700 (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: 35 giorni
Fermentazione malo-lattica: 24 giorni
Invecchiamento: in botti di rovere da 5 hl per 24 mesi
Affinamento minimo in bottiglia: 8 mesi
Grado alcolico: 15 % vol
Zuccheri riduttori: <1.00 g/l
Acidità volatile: 0.55 g/l
Acidità totale: 5.80 g/l
Estratto secco totale: 30.50 g/l
Estratto secco ridotto: 29.50 g/l
Solforosa totale: 100 mg/l
pH: 3.47

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 2016 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: 10 years

Yield: 40 q.li per hectare

Harvest year: 2016

Harvest period: October 5th

Bottles produced: 700 (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: 35 days

Malo-lactic fermentation: 24 days

Ageing period: 24 months in 5 hl oak casks

Ageing in bottle: 8 months

Alcohol content: 15 %/vol

Reducing sugar: <1.00 g/l

Volatile acidity: 0.55 g/l

Total acidity: 5.80 g/l

Total dry extract: 30.50 g/l

Reduced dry extract: 29 g/l

Total sulfur: 100 mg/l

pH: 3.47

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.

