



LE FILIGARE

Winery & Accomodations in Chianti



1 300 anni del primo territorio di vino.

LE FILIGARE METODO CLASSICO BRUT ROSÈ

UVAGGIO

100% Sangiovese

METODO DI PRODUZIONE

Dopo la raccolta manuale in cassette dei grappoli di Sangiovese nei primi giorni di Settembre, dai suoli calcareo-argillosi dell'azienda a 400-500 mt. S.l.m, l'uva viene pigiata e sottoposta a breve macerazione in pressa, seguita da spremitura soffice.

La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata.

Segue la seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale con sosta sui lieviti per 36 mesi e successivi 6 mesi di bottiglia dopo il degorgement.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE

Colore brillante rosa tenue / ramato e dal perlage fine e persistente.

Al naso sprigiona profumi floreali e di fragoline di bosco, crosta di pane e cenni agrumati. In bocca è ricco, cremoso ed elegante, caratterizzato da una piacevolissima tensione fresca e dal finale lungo e minerale, esprimendo al meglio le caratteristiche del vitigno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo o su piatti di crudo come il salmone affumicato, il carpaccio di tonno e la tartare di manzo. Da provare anche con il caviale, il foie gras, il sushi, sashimi e la tempura. Da servire ad una temperatura di 8/10 °C.



LE FILIGARE METODO CLASSICO BRUT ROSÈ

GRAPES

100% Sangiovese

PRODUCTION METHOD

After the manual harvest in crates in the first days of September, from the limestone-clay soils of the company at 400-500 mt. a.s.l., the grape is pressed and undergoes a short maceration in the wine press, followed by soft squeezing out. The fermentation happens in stainless steel tanks at monitored temperature. The second fermentation happens in the bottle following the traditional method, leaving the wine rest on its yeasts for 36 months and for further 6 months in a bottle after the degorgement.

TASTING NOTES

Bright feeble pink / copper color with fine and persistent bead (or "perlage"). Floral, wild strawberries, bread crust fragrances with citrus scents on the nose. Rich and elegant in the mouth, characterized by a pleasant fresh tension and with a long and mineral end, that perfectly express the characteristics of the vine variety.

FOOD PAIRING

Perfect as an aperitif or on dishes of raw food such as smoked salmon, tuna carpaccio, beef tartare. Nice also with caviar, foie gras, sushi, sashimi and tempura. To be served at a temperature of 8/10 °C.