



LE FILIGARE

Winery & Accomodations in Chianti



1 300 anni del primo territorio di vino.

LE FILIGARE CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

UVAGGIO

90% Sangiovese
5% Canaiolo - 5% Colorino

TERRENI - VIGNETI

Galestro / Arenaria
mediamente calcareo-argilloso.

Esposizione vigneti:

sud est / sud ovest con altitudine
tra i 450/550 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento:

Guyot e Cordone Speronato.

VINIFICAZIONE - AFFINAMENTO

Macerazione sulle bucce per circa
20/25 giorni con frequenti rimontaggi,
fermentazione a temperatura
controllata (24/26 °C) in vasche inox.
Affinamento parte in botti di rovere di
Slavonia e parte in rovere francese
- Tonneaux 500 Lt - per 12 mesi
e 4 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE

Dal colore rosso rubino, sprigiona al
naso note pulite ed intense di fiori
freschi e frutti croccanti: violetta,
ciliegia marasca e cassis seguite da
tocchi speziati e dal finale balsamico.
Al gusto si presenta fresco e fruttato,
dai tannini fini ed eleganti; un vino
equilibrato e con un lungo finale dai
ritorni piacevolmente fruttati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino che si sposa perfettamente
con i piatti della tradizione:
gli antipasti toscani,
la pasta, le carni rosse,
bistecca, arrosti e
formaggi mediamente stagionati.



LE FILIGARE CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

GRAPES

90% Sangiovese
5% Canaiolo - 5% Colorino

SOIL COMPOSITION - VINEYARDS

Galestro and Sandstone.

Exposition of the vineyards:

South / South West at
450/550 meters above sea level.

System:

Guyot and Spurred Cordon.

VINIFICATION - AGING METHODS

Alcoholic fermentation at controlled
temperature (24 / 26°C) - with
maceration on the skins for
20/25 days in stainless steel tanks;
frequent very soft pump-overs are
carried out. Aging in Slavonian oak
casks and French oak tonneaux
(500 lt) for 12 months; Refined in
bottle for 4 months.

TASTING NOTES

Clear ruby red; floreal, fruity and
intense on the nose: violet, marasca
cherry and cassis followed by spicy
aromas ending on balsamic notes.
The attack on the palat is fresh and
fruity with elegant tannins;
well - balanced, with a long finish
recalling fruity sensation.

FOOD PAIRING

Typical regional cuisine; antipasti,
pasta, bistecca fiorentina, roasted
or grilled meat and medium - ripe
cheeses.