



LE FILIGARE
Winery & Accomodations in Chianti



1 300 anni del primo territorio di vino.

MARIA VITTORIA CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. RISERVA

UVAGGIO

90% Sangiovese
5% Colorino - 5% Merlot

TERRENI - VIGNETI

Galestro / Arenaria
mediamente calcareo-argilloso.
Esposizione vigneti:
Sud est / Sud ovest con altitudine
tra i 450/550 mt. S.l.m.
Vecchia Vigna di oltre 50 anni.
Sistema di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE - AFFINAMENTO

Macerazione sulle bucce per circa
30 giorni con frequenti rimontaggi,
fermentazione a temperatura
controllata di 26-28°C in vasche inox.
Affinamento in botti di Slavonia e
parte in Barriques francesi di primo
e secondo passaggio per 24 mesi.
Ulteriore affinamento in bottiglia per
6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE

Rosso rubino brillante; al naso
dimostra personalità con intensi e
complessi aromi fruttati di mora,
seguiti da note floreali di viola e rosa
appassita con un finale piacevolmente
balsamico. Elegante ed aristocratico
al palato dai tannini vellutati; perfet-
tamente equilibrato ed armonico dal
lunguissimo, persistente finale con
ritorni mentolati. Grande stoffa e
carattere per questo vino dal grande
potenziale di invecchiamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con piatti
importanti a base di
carne, bistecca, arrostiti, selvaggina
e formaggi stagionati.



MARIA VITTORIA CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. RISERVA

GRAPES

90% Sangiovese
5% Colorino - 5% Merlot

SOIL COMPOSITION - VINEYARDS

Galestro and Sandstone.
Exposition of the vineyards:
South / South West at 450/550
meters above sea level.
Old vineyard of over 50 years.
System: Guyot.

VINIFICATION - AGING METHODS

Alcoholic fermentation at controlled
temperature - 26°C/28°C - with
maceration on the skins for about
30 days in stainless steel tanks;
frequent very soft pump-overs
are carried out. Aging partly in
slavonian oak and second-passage
french barriques for 24 months;
Refined in bottle for 6 months.

TASTING NOTES

The wine is clear, bright ruby red
in color. It shows personality on
the nose, with intense ripe fruity
aromas of blackberry, followed by
floreale notes of dried violet and
rose with fresh balsamic aromas.
Elegant on the palat, aristocratic
with velvet tannins; perfectly
balanced with harmonious and
lingering, mentholated finish.
Outstanding and austere wine
with a big aging potential.

FOOD PAIRING

Main courses, bistecca, roasted
meat. Excellent with local game
dishes and seasoned cheeses.