



LE FILIGARE

Winery & Accomodations in Chianti



1 300 anni del primo territorio di vino.

PIETRO ROSSO TOSCANA IGT

UVAGGIO

70% Merlot
15% Sangiovese - 15% Syrah

TERRENI - VIGNETI

Galestro / Arenaria
Esposizione vigneti:
Sud est / Sud ovest con altitudine
tra i 450/550 mt. S.l.m.
Sistema di allevamento:
Guyot misto a cordone speronato.

VINIFICAZIONE - AFFINAMENTO

Macerazione sulle bucce per oltre
30 giorni con frequenti rimontaggi,
fermentazione a temperatura
controllata di 26°/28°C in vasche
inox. Fermentazione malolattica e
affinamento in Barriques francesi
di primo passaggio per 24 mesi.
Affinamento in bottiglia per circa 2
mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE

Rosso rubino compatto e consistente.
Intenso e complesso al naso dove
sprigiona evidenti note di fiori recisi,
frutti di bosco maturi e prugna
secca, accompagnate da eleganti
note speziate di pepe nero, chiodi di
garofano e incenso. Vino di corpo,
morbido ed elegante al palato con
tannini vellutati. Lunghissima la
persistenza con richiami di frutta e
spezie dolci.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi e secondi piatti importanti,
grigliate, cucina piccante
e asiatica e ricette con i funghi.
Vino ideale per formaggi
semi - stagionati e stagionati.



PIETRO RED TUSCANY IGT

GRAPES

70% Merlot
15% Sangiovese - 15% Syrah

SOIL COMPOSITION - VINEYARDS

Galestro and Sandstone.
Exposition of the vineyards:
South / South West at 450/550
meters above sea level.
System:
Mixed Guyot and Spurred Cordon

VINIFICATION - AGING METHODS

Alcoholic fermentation at controlled
temperature – 26°/28°C - with
maceration on the skins for about
30 days; frequent very soft pump-
overs are carried out. Malolactic
fermentation and aging in first
passage french Barriques for 24
months. Refined in bottle for 6
months.

TASTING NOTES

Firm consistent ruby red. Intense,
complex to the nose with clear
overtones of cut flowers, ripe
woodland fruit and dried plum,
accompanied by elegant spice notes
of black pepper, cloves and incense.
Soft and elegant on the palat with
velvet tannins; a full – bodied wine,
long and persistent, with fruity and
sweet spice aftertaste.

FOOD PAIRING

Main important courses, grilled
food, spicy and Asiatic cuisine and
recipes with mushrooms.
Ideal wine for semi-aged and ripe
cheeses.