



# LE FILIGARE

Winery & Accomodations in Chianti



1 300 anni del primo territorio di vino.

## PODERE LE ROCCE ROSSO TOSCANA IGT

### UVAGGIO

75% Cabernet Sauvignon  
25% Sangiovese

### 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 misto a cordone speronato.

### VINIFICAZIONE - AFFINAMENTO

Macerazione sulle bucce per circa 25/30 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 (per il Cabernet Sauvignon vengono utilizzate anche Barriques Francesi con legno americano). Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE

Intenso e consistente rosso rubino, colpisce per l'intenso profumo di frutti di bosco, cuoio e cioccolata su note fresche di eucalipto e terra bagnata. Potente ed elegante al palato, caldo ed avvolgente, dai tannini sostenuti e dal finale lunghissimo ed equilibrato.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbinamento classico con l'agnello, ma è ideale con qualsiasi altro piatto di carne di manzo, coniglio, maiale, anatra e piatti elaborati di selvaggina come il cervo.



## PODERE LE ROCCE RED TUSCANY IGT

### GRAPES

75% Cabernet Sauvignon  
25% Sangiovese

### 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 25/30 days; frequent very soft pump-overs are carried out. Malolactic fermentation and aging in first passage french Barriques for 24 months ( for Cabernet Sauvignon grapes also some french Barriques with american wood ). Refined in bottle for 6 months.

### TASTING NOTES

Intense full-bodied ruby red. Strong and intense scent of woodland fruits, leather and chocolate ending on balsamic notes of eucalyptus and damp earth. Powerfull and elegant on the palate, warm, sustained tannins and very long at the finish.

### FOOD PAIRING

The classic pairing is Lamb, but is marries well with almost any meat, including beef, pork, duck, and game dishes like venison or rabbit.