



LE FILIGARE

Winery & Accomodations in Chianti



1 300 anni del primo territorio di vino.

LE FILIGARE TOSCANA ROSSO IGT

UVAGGIO

Sangiovese

TERRENI - VIGNETI

Galestro e Arenarie.

Esposizione vigneti:

Sud ovest / Sud Est con altezza
dei vigneti tra i 450/550 mt.

Sistema di allevamento:

Guyot e Cordone speronato.

VINIFICAZIONE - AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica con
macerazione sulle bucce per circa
15 giorni in acciaio a temperatura
controllata di 24°C. La fermentazione
malolattica avviene nelle stesse
vasche; affinamento in cemento e
acciaio inox per 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE

Rosso rubino tenue, profumi delicati
di violetta, lampone e piccoli frutti
rossi. Fresco e fragrante in bocca con
un piacevole equilibrio tra acidità
e tannini e dalla buona persistenza
gustativa. Vino che si contraddistingue
per il forte legame con la tradizione e
con il territorio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino che si sposa perfettamente con
gli antipasti, salumi, pasta e zuppe.
Ottimo anche con il pesce come il
tonno, il baccalà e le zuppe di pesce.
Si può servire fresco ad una
temperatura di 14/16°C



LE FILIGARE RED TUSCANY IGT

GRAPES

Sangiovese

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 low
temperature - 24°C - with a short
maceration on the skins for 15
days in stainless steel tanks and
malolactic fermentation in the same
tanks; Aging in cement and steel
tanks for 4 months.

TASTING NOTES

Light ruby red with aromas of
violet, red berries and raspberry.
Dry flavour in a nice balance
between acidity and tannins.
A fresh and fragrant traditional
wine with an elevated territorial
character.

FOOD PAIRING

A wine to be served with first
courses, salami, pasta and soups.
Excellent with tuna fish and
"baccalà" or fish soup. It can be
served at low temperatures -
14/16°C.