



LE FILIGARE

Winery & Accomodations in Chianti



1 300 anni del primo territorio di vino.

LE FILIGARE VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C. OCCHIO DI PERNICE

UVAGGIO

Sangiovese, Trebbiano Toscano
e Malvasia del Chianti

METODO DI PRODUZIONE - AFFINAMENTO

Le uve provenienti dai vecchi vigneti situati tra i 400/500 mt. sono attentamente selezionate, prediligendo i grappoli sani ed integri raccolti durante l'intero periodo della vendemmia. I grappoli raccolti sono quindi posti su delle stuoie per l'appassimento naturale fino a Dicembre. Dopo la delicata operazione di pressatura, il mosto ottenuto, particolarmente concentrato di zuccheri, viene messo a fermentare nelle tipiche piccole botti di legno dette "caratelli"; l'invecchiamento avviene per circa 5 anni con affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE

Dallo splendente color ambra, sprigiona nel bicchiere ammalianti aromi di fico, frutta secca e candita avvolta da note eteree e di miele d'acacia. In bocca è caldo e morbido, dalla dolcezza mai prevaricante grazie all'equilibrio con una delicata freschezza. Al gusto finale risulta asciutto e pulito con un piacevole ritorno di mandorle tostate e frutta secca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto a fine pasto anche accompagnando pasticceria secca, cantuccini e tipici dolci senesi come il Panforte o i Ricciarelli. Da provare con formaggi erborinati e di media stagionatura, oltre che con il crostino di fegatino toscano ed il Fois Gras. Servire ad una temperatura di circa 14 / 16 °C in calici più piccoli a forma di tulipano.



LE FILIGARE VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C. OCCHIO DI PERNICE

GRAPES

Sangiovese, Trebbiano Toscano
e Malvasia del Chianti

PRODUCTION METHOD - REFINEMENT

The grapes coming from old vines located between 400/500 mt. a.s.l. are accurately selected, favoring healthy and intact bunches harvested during the entire harvesting period. The harvested bunches are hanged on wickers for natural drying till December. After the delicate pressing phase the must, particularly concentrated of sugars, is fermented in the typical small barrels called "caratelli"; the aging happens for 5 years, with refinement in bottle for 6 months.

TASTING NOTES

Bright amber color, with charming fig, dried and candied fruit aromas and with unworldly and acacia honey notes. Warm and soft in the mouth, with a sweetness balanced by a delicate freshness. The final taste is dry and clean with a pleasant come back of toasted almond and dried fruit.

FOOD PAIRING

Perfect at the end of a meal end accompanied by dry pastry, cantuccini and typical sweets from Siena as Panforte and Ricciarelli. To be tried also with herb and half/seasoned cheeses and with toast of Tuscan liver and fois gras. Serve at a temperature of 14 / 16 °C in small wine glasses with a tulip form.