

# Florentia

## CHIANTI DOCG

**ORIGINE:** CHIANTI D.O.C.G

**VENDEMMIA:** 2017

**VARIETÀ:** 100% SANGIOVESE

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Le uve di Sangiovese sono state selezionate a mano, tra la fine di Settembre e l'inizio Ottobre. La fermentazione alcolica si è svolta spontaneamente in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, con leggeri rimontaggi effettuati soprattutto nei primi giorni. La fermentazione malolattica si è svolta in botti di rovere francese, dove poi il vino vi è rimasto a maturare per i successivi 16 mesi. L'affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi ci ha regalato un Florentia chianti dalle grandi qualità organolettiche, frutto di una bellissima annata.

**ALCOHOL:** 13,5 % VOL.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Florentia chianti docg ha estrema eleganza ed equilibrio. Si presenta con un color rosso rubino particolarmente intenso e brillante al contempo. Il suo bouquet complesso è un susseguirsi di sensazioni armoniose che evolvono nel tempo. L'inizio è fruttato, la mora, il mirtillo, la prugna si uniscono a sensazioni più mediterranee e delicate note speziate. Il tempo porta alla luce aromi terziari di tostatura: il chicco di caffè, la polvere di cacao e la nocciola. La trama tannica è estremamente elegante, morbida, vellutata ed al contempo supportata da una bella freschezza. Il finale è sorprendentemente lungo e armonico. La degustazione si chiude con un netto retrogusto fruttato

