



GLI ARCHI
AZIENDA AGRICOLA

CHIARA

Toscana IGT

Regione Toscana

Alcol 14.% vol

Uve 100% SANGIOVESE DI TOSCANA



Vinificazione e affinamento

Il sangiovese “Chiara” nasce da una selezione attenta dei grappoli cresciuti nei migliori terreni della nostra azienda a Fauglia, nelle dolci colline pisane. Vendemmiato a mano in cassette e vinificato in piccoli contenitori di acciaio inox, la durata della fermentazione varia tra 15 e 25 giorni a contatto con le bucce.

Al termine della fermentazione alcolica il vino è stato messo in barriques francesi da 225 litri per 24 mesi al fine di levigare i tannini del sangiovese e renderlo più persistente alla degustazione.

Le pratiche biologiche adottate, le rese basse della pianta, e l’attenta selezione dei grappoli raccolti in vendemmia, hanno creato un vino interessante, ricco nei profumi e dal palato di buona struttura e persistenza. “Chiara” 2017 si apprezza meglio servito a 18-20°C .

Il vino non è stato filtrato, chiarificato e non ha subito nessuna pratica enologica.

Descrizione del vino

Chiara si presenta di un colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Ottima l’espressione e la complessità aromatica: al naso spiccano intense note tutte da scoprire che si dividono fra amarena, ciliegie e viole con sfumature di liquirizia e cannella. Perfettamente integrati gli aromi di cioccolato e liquirizia. Al palato il vino è armonioso, con un’ottima e bilanciata struttura; la rotondità e la dolcezza dei tannini lo rendono compatto, elegante, con un finale estremamente lungo ed un retrogusto speziato molto persistente.

Azienda Agricola Gli Archi s.r.l. Sede Legale: Via Querciole, 4 Agriturismo: Via Poggio alla Farnia, 56043 Fauglia (PI) P.Iva 02254290501 Tel: 050 657911