

## SCHEDA TECNICA

# I SODI DEL PARETAIO FGA

## Selezione Filippo Gaslini Alberti

### Chianti DOCG



**Annata:** 2023

**Tipologia:** Rosso

**Qualificazione:** Chianti DOCG

**Vitigno:** Selezione del migliore Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

**Produzione:** 50.000

**Zona di produzione:** Terricciola (PI)

**Produzione per ettaro:** 80 quintali per ettaro

**Esposizione e altitudine:** sud/ovest - 300slm

**Terreno:** franco-argilloso.

**Anno d'impianto:** 2004

**Vendemmia:** terza decade di settembre.

**Densità piante:** 5.600 piante per ha.

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato.

**Vinificazione e affinamento:** cemento 12 mesi.

**Gradazione alcolica:** 13,5 °C

**Tenore zuccherino:** <0,5 g/l

**Acidità Totale:** 5,20

**PH:** 3,60

**Note di degustazione:** elegante freschezza al naso, con note fruttate e floreali più intense e raffinate. Al palato, si distingue per la sua armonia e complessità, con tannini setosi e maturi che donano una piacevole morbidezza.

Un vino versatile e avvolgente, dal finale lungo e appagante.

**Abbinamenti consigliati:** Ideale per accompagnare tutti i piatti tipici della grande tradizione toscana. Salumi, zuppe, tortelli, formaggi di media stagionatura, carni rosse.

**Temperatura di servizio:** 18 °C



**BADIA DI MORRONA**