

Il Fauno

Denominazione di Origine Controllata

Bolgheri

L'azienda agricola Di Pietro è a conduzione familiare. Nasce nel 1952 quando Attilio Di Pietro arriva a Bolgheri e acquista i primi terreni. Situada a pochi chilometri dal mare, nei pressi del celebre viale dei cipressi e dal famoso borgo medievale di Bolgheri. Grazie alla sua posizione, al sole e al salmastro del mare sfrutta al meglio il microclima bolgherese, che rende degli ottimi vini.

Zone di produzione

Abbracciata ad est dalle colline e a ovest dalla costa mediterranea, l'area esprime un terroir vario e diversificato sia per quanto riguarda la composizione geologica del suolo che per il particolare microclima. La nostra è una zona vitivinicola molto piccola ma estremamente variegata. In poco più di 1.500 ettari, su un territorio che si espande per circa 15 km da Bolgheri fino a Castagneto Carducci, sono infatti presenti terreni di diverso tipo. Alcuni sono alluvionali, di origine fluviale, con ciottoli tondi depositati dagli antichi corsi d'acqua, altri invece di origine marina, con sabbie eoliche, calcari e argille. Altri ancora presentano rocce vulcaniche provenienti dalle Colline Metallifere ad est. In un'area così ridotta possiamo quindi trovare suoli argillosi, argillo-sabbiosi o sabbiosi-argillosi, argillo-limosi, oppure completamente sabbiosi. In relazione a ciò anche le riserve d'acqua e gli elementi nutritivi variano di molto da una zona all'altra.

Vitigni e impianti

Cabernet Franc 100%. L'allevamento delle viti è Guyot.

Vinificazione

La vendemmia viene svolta nella prima quindicina di settembre, la raccolta viene fatta manuale tradizionale.

Affinamento

Un anno di barriques con il 60% di legno al primo passaggio.

Note organolettiche

Colore rosso rubino intenso quasi impenetrabile, bouquet intenso e ampio di prugna, mora, fiori e fini spezie dolci. Il sorso è intenso e avvolgente di piccoli frutti scuri e spezie con tannini fitti, fini e perfettamente integrati, finale lungo e fresco di grande armonia.

Abbinamenti gastronomici

È un vino importante che predilige abbinamenti con primi piatti di terra, ideale con carni rosse, formaggi stagionati.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

18°C