



Chianti Classico

Chianti Classico DOCG

2020

VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti Classico con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Rosso malva profondo, con un bouquet articolato e ricco. Sentori di confettura di prugna e mora si combinano, sul finale, con note di vaniglia, liquirizia e cuoio. In bocca è equilibrato e persistente. Finale lungo.

Si sposa alla perfezione con piatti della cucina toscana.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

Affinamento: in tini in acciaio con successivo breve passaggio in legno



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,375 l - 0,75 l

banfi.it