



Traversa dei Monti

Chianti Colli Senesi DOCG

2021

VARIETÀ

Varietà tradizionali del Chianti con forte predominanza di Sangiovese proveniente dai vigneti della tenuta di Montalcino.

DESCRIZIONE

Elegante e deciso, Traversa dei Monti è il Chianti Banfi dall'anima montalcinese.

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

Rosso malva intenso e profondo. Al naso il profumo è complesso con note di frutta matura e ciliegia marasca e leggeri sentori di fiori secchi e note speziate. Morbido e potente, chiude con un finale lungo e persistente.

Accompagna alla perfezione piatti a base di carne e cacciagione.

NOTE TECNICHE



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

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



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l

banfi.it