



Chianti

Chianti DOCG

2022

VARIETÀ

Varietà tradizionali del Chianti con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

Dopo un inverno piuttosto rigido e con poche precipitazioni piovose, la stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti. La carenza di piogge è continuata anche nei mesi primaverili e in estate, con temperature più alte della media, a partire da maggio e giornate torride nei mesi estivi. Grazie alla raccolta anticipata delle uve, si sono preservati i profumi varietali, uniti ad una buona acidità e grande struttura.

Annata calda fino al mese di agosto che grazie alle piogge e alle buone escursioni termiche pre vendemmiali, ha avuto una buona conservazione della frutta ed un bell'equilibrio tannico.

Rosso malva profondo. Al naso si presenta con un bouquet complesso, con note di ciliegia e mora protagoniste. In bocca si apprezza una bella struttura. Tannini giovani ma setosi e ben integrati. Bilanciato da una buona morbidezza. Finale lungo e persistente.

Si sposa alla perfezione con piatti non troppo elaborati.

NOTE TECNICHE



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

Affinamento: in tini in acciaio e un successivo breve passaggio in legno



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



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

banfi.it