



Chianti Classico

Chianti Classico DOCG

2018

VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti Classico con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

Il decorso stagionale dell'annata 2018 è stato caratterizzato da un inverno particolarmente rigido, che ha ritardato l'inizio della stagione vegetativa, e da un'estate inizialmente fresca e successivamente sempre più calda e ricca di piogge..

Vino dal profumo complesso che a partire dai sentori di confettura di prugna e mora, si arricchisce di note di vaniglia, liquirizia e cuoio, derivanti dall'affinamento. In bocca è equilibrato e persistente.

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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



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

banfi.it