



Traversa dei Monti

Chianti Colli Senesi DOCG

2019

VARIETA'

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.

Il freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. Una vendemmia che entrerà nella storia, caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci ha donato vini di grande struttura e sapidità.

Rosso malva intenso e profondo. Al naso il profumo è complesso e intenso, spiccano gli aromi di frutta matura e ciliegia marasca accompagnati da 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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l