



Chianti Classico Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG

2016

VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti Classico con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

Il decorso stagionale dell'annata 2016 nel Chianti Classico è stato caratterizzato da un andamento vegetativo piuttosto regolare, interrotto da un calo delle temperature che ha rallentato lo sviluppo del germogliamento. Nel complesso, grazie agli accorgimenti tecnici e colturali, la vendemmia si è svolta in condizioni ottimali, ed ha permesso di raggiungere risultati eccellenti in cantina. Tali condizioni, ci hanno regalato vini equilibrati e di grande struttura.

Vino dal colore rosso intenso, con leggere sfumature di granato. Al naso si presenta complesso, con note balsamiche e sentori di confettura, di tabacco e di cacao. In bocca, tannini morbidi si combinano con un finale lungo e persistente.

Si sposa alla perfezione con piatti della cucina tradizionale toscana.

NOTE TECNICHE



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

Affinamento: in botti da 60 e 90 hl di legno francese per circa 12 mesi



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l

banfi.it