

<http://www.castellobanfi.it/wines/index.php?wID=20&page=1&brand=2>



UVE IMPIEGATE

Varietà tradizionali del Chianti Classico con forte predominanza di Sangiovese.

TECNICA DI PRODUZIONE

Alla fermentazione alcolica con macerazione di media lunghezza, segue l'invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e di rovere francese (60-120hl). Il vino, imbottigliato dopo un periodo complessivo di 24 mesi dal momento della vendemmia, continua ad affinarsi in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso malva.

Profumo: intenso con bouquet di vaniglia, liquirizia e cioccolato.

Sapore: rotondo, speziato, elegante e ben strutturato.

Banfi Toscana – Chianti Classico Riserva

IL COMMENTO DELL'ENOLOGO

Fedele alla migliore tradizione toscana, Banfi propone una famiglia di Chianti diversificata e complementare, inconfondibile nello stile. Questo il Chianti più importante, si contraddistingue per il bagaglio aromatico ricco e complesso sia al naso che in bocca e per la grande potenza che ne fa un vino con ottime potenzialità di invecchiamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina egregiamente a piatti di carne e alla cucina tipica toscana.

Gradazione alcolica: da 12,5 a 13% vol. in base al decorso stagionale

Formati disponibili: 0,75lt.

*Tagliatelle con Trufuffo e Tagliatta a la Crema Tartufade e Rucula.
Almoço em 11/09/2011 em Cole Val d'Elsa, com a Turma da Toscana.*

BANFI

2007 CHIANTI CLASSICO RISERVA

Uve Impiegate: 80% sangiovese, 10% cabernet sauvignon, 10% canaiolo nero

Decorso Stagionale La stagione, grazie all'inverno mite, è iniziata molto precocemente con un notevole anticipo del risveglio primaverile. A fine maggio e inizio giugno le straordinarie precipitazioni hanno rimpinguato le falde acquifere in modo tale che l'eccezionale ondata di caldo di metà luglio non ha avuto ripercussioni negative sulla vite. La vendemmia è iniziata circa una settimana prima del consueto e si è svolta lungo tutto settembre e metà di ottobre senza ostacolo di alcun tipo, in un inizio autunnale di rara bellezza atmosferica.

Vendemmia

da metà settembre

Imbottigliamento

Vari lotti

FERMENTAZIONE

Metodo: Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio (25 - 30°C) per un periodo di 10 giorni; fermentazione malolattica. Invecchiamento in botti di legno di Slavonia per un periodo di 12 mesi. Segue un adeguato affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Brix: 23

pH: 3,40

Intensità Colore: 0,83

ACIDITA' (g/l)

Total:Malic:Volatile:

5,17 0,01 0,45

Contenuto Alcolico (%): 13,2

Estratto Secco Netto (g/l): 26,7

Zuccheri Residui (g/l): 1,2

SO₂ (mg/l)

Totale: Libera:

117 34

Commenti dell'enologo: Un'annata potente ma elegante, senza alcun dubbio una vendemmia memorabile.

Commenti organolettici: Colore intenso e profondo, con nuance granate. Il bouquet aromatico è ampio, con una nota iniziale tartufata che in un secondo tempo si apre svelando sentori di liquirizia, tabacco e confettura di prugna. La struttura è potente, ampia, sostenuta da una buona acidità, che mantiene grande freschezza e persistenza. Ottima attitudine all'invecchiamento.