

<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 cioccolata.

*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

**SO<sub>2</sub> (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.