



# BANFI

## TOSCANA

*Adagiata tra i fiumi Orcia ed Ombrone, la tenuta Banfi si estende nel versante meridionale del comune di Montalcino, un territorio unico al mondo per tradizione e cultura vitivinicola. I vini della linea Banfi Toscana, prodotti con uve selezionate provenienti dai vigneti specializzati Banfi così come dalle aree più vocate della regione, rappresentano la migliore espressione del carattere genuino ed autentico della terra toscana, accompagnando idealmente in un viaggio in questa seducente realtà vinicola.*

*A Castellina in Chianti, una delle zone storiche più importanti del Chianti Classico, Banfi seleziona con cura le uve provenienti esclusivamente dai quaranta ettari di vigneto di Fonte alla Selva. Maturità, eleganza e personalità tipicamente toscane contraddistinguono questi prestigiosi Chianti, senza rinunciare mai al carattere ed allo standard qualitativo Banfi.*

## FONTE ALLA SELVA

### CHIANTI CLASSICO DOCG

#### ZONA DI PRODUZIONE

Oltre 40 ettari di vigneti a Castellina, cuore della regione del Chianti Classico

#### UVE IMPIEGATE

Varietà tradizionali del Chianti Classico.

#### TECNICA DI PRODUZIONE

La fermentazione avviene con macerazione tradizionale a contatto con le bucce per 8-10 giorni. Segue l'affinamento con rapido passaggio in botte. L'imbottigliamento è compiuto nell'estate successiva alla vendemmia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore:* rosso malva intenso.

*Profumo:* sentori varietali di ciliegia, prugna e mora, arricchiti da note più complesse di liquirizia.

*Sapore:* struttura ampia e ben matura, equilibrata da una buona acidità.

Ottima persistenza.

#### IL COMMENTO DELL'ENOLOGO

Fedele alla migliore tradizione toscana, Banfi propone una famiglia di Chianti contraddistinta da maturità, eleganza e personalità.

Un'ottima espressione di Chianti Classico, di buona consistenza e carattere che riflette in pieno lo standard qualitativo di Banfi.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto, si sposa egregiamente ai piatti di carne della migliore tradizione toscana.

Formati disponibili: 0,75 l

