



CHIANTI CLASSICO

2006

Castello Banfi

ITALIE

Caractéristiques

Région :	Toscane Italie
Appellation :	Chianti Classico
Encépagement :	90% Sangiovese 10% cépages autochtones
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Argilo Calcaire
Situation :	Sud Est
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo régulée
Elevage :	7 mois en barriques de chêne français
Vinificateur :	M. Mariani
Propriétaire :	Castello Banfi

Analyse

Visuel :	Belle robe rubis brillant
Olfactif :	Le nez élégant développe des parfums fruités de cerise, de prune et de framboise. On distingue également quelques touches finement boisées (cèdres, épices, vanille). Ces senteurs pures et agréables signent un nez éclatant et profond.
Gustatif :	L'attaque de bouche, à l'image du nez, est croquante de fruit. La belle structure de milieu de bouche est portée par une trame acide très désaltérante. Les tanins présents, sans être asséchants, apportent beaucoup de mâche à ce vin.
Global :	La pureté et la classe du cépage Sangiovese, roi de la Toscane. Un vin parfait pour la cuisine italienne.

Dix-verres

Apogée :	2008-2012
Prix estimé à ce jour :	19,00 € TTC – Tarif Club: 17,00 € TTC
Accords mets - vin :	Tagliatelles à la bolognaise
Service :	Service à 17°C