



# Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2020

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Il risultato è un vino complesso e dal colore rosso rubino vivo. Al naso, sentori di mora e lampone incontrano leggere note di caffè e tabacco. In bocca la struttura è ampia, armonica e ben bilanciata da una spiccata acidità. Ottima persistenza sul finale.

Ideale l'abbinamento con cacciagione e formaggi di media stagionatura. La notevole struttura ne permette un discreto invecchiamento.

## NOTE TECNICHE



*Suolo:* area collinare vitata dell'azienda, con pendenze da basse a moderate. I suoli si sviluppano su diverse tipologie di sedimenti, dalle sabbie argillose del Pliocene marino, suoli profondi con pietre abbondanti e calcarei, alle argille grigio azzurre. Suoli, questi ultimi, moderatamente profondi, minerali che tendono a trattenere umidità.



*Sistema di allevamento:* cordone speronato - alberello Banfi  
*Densità d'impianto:* 4200 - 5500 cp/ha.  
*Resa per ettaro:* 70-75 q/ha.



*Fermentazione:* a temperatura controllata (20-30°) in tini in acciaio  
*Affinamento:* in botti di rovere francese da 60 e 90 hl e in barrique di rovere francese da 350 l. per 12 mesi



*Alcol:* 14%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 1982



FORMATI DISPONIBILI:  
0,35 l - 0,75 l - 1,5 l