



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2019

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci hanno donato vini di grande struttura e sapidità.

Un Brunello intenso ed elegante. Rosso rubino con delicati riflessi color granata. Al naso, si distingue per un profumo intenso con note dolci di mora e ribes nero, combinate con sentori floreali di rosa canina, che contribuiscono a donare freschezza e vitalità. Il corpo è pieno e potente. Tannini morbidi e levigati sono ben integrati con una spiccata acidità. Un Brunello che rappresenta la sintesi di potenza e profondità

Si abbina particolarmente bene a piatti ricchi e saporiti. Perfetto come vino da meditazione.

## 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:* 2400 - 5500 cp/ha.  
*Resa per ettaro:* 65 q/ha.

 *Fermentazione:* a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon  
*Affinamento:* 80% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 20% in barrique di rovere francese da 350 l. per minimo 2 anni

 *Alcol:* 14,5%

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

 *Prima annata prodotta:* 1978



FORMATI DISPONIBILI:  
0,375 l. - 0,75 l. - 1,5 l. - 3 l. - 6 l. - 12 l.