



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2014

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Un'annata piovosa e fredda in cui è stata fondamentale la selezione maniacale delle uve in vigna, insieme all'operazione di defogliazione, che ha permesso alle uve una buona ventilazione. Inoltre, la raccolta in uno stesso vigneto, spesso, è avvenuta con due passaggi separati. Le attenzioni avute in vigna sono continuate anche in cantina, dove i nostri sistemi di selezione ci hanno permesso di lavorare solo le migliori uve. Una brevissima macerazione post-fermentativa ha impedito, inoltre, l'estrazione di tannini acerbi.

Il risultato è un Brunello elegante ed equilibrato, caratterizzato da un profumo dolce, ricco e complesso di confettura di frutta. Vino di grande struttura che viene ben bilanciata da una buona morbidezza e acidità finale. Estremamente persistente e con ottimo potenziale di invecchiamento.

Si abbina particolarmente bene a piatti ricchi e saporiti come carne rossa alla brace, cacciagione in umido, formaggi stagionati.

NOTE TECNICHE



Suolo: tendenzialmente limoso con argille rossastre e ciottoli.



Sistema di allevamento: cordone speronato - alberello Banfi
Densità d'impianto: 2400 - 5500 cp/ha.
Resa per ettaro: 65 q/ha.



Fermentazione : a temperatura controllata (27-29°) 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 2 anni



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1978



FORMATI DISPONIBILI:
0.375 L - 0.75 L - 1.5 L - 3 L - 5 L