



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2015

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

La 2015 sarà sicuramente annoverata tra le grandi vendemmie di Montalcino. Le abbondanti piogge invernali e primaverili, alternate a giornate soleggiate e ventilate, hanno garantito un corretto accumulo idrico nel terreno, oltre ad una crescita uniforme dei grappoli nei mesi di maggio e giugno. Il periodo estivo, con temperature piuttosto elevate, ha favorito il regolare sviluppo delle uve e la maturazione è avvenuta in modo graduale e perfetto grazie alle buone escursioni termiche diurne/notturne. La quasi totale assenza di pioggia, sia nel periodo della maturazione che durante la vendemmia, e il clima temperato del mese di settembre, oltre che a facilitare le operazioni vendemmiali, hanno preservato la sanità delle uve.

Eleganza e potenza donano a questo Brunello un enorme potenziale. Rosso profondo con nuance granato, al naso esprime la sua complessità con aromi di prugna, ciliegia matura e piccoli frutti rossi che si combinano perfettamente a quelli di liquirizia e tabacco. In bocca è corposo, con tannini piacevoli e morbidi. Finale intenso e grande persistenza.

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 (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: 13,5%



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.



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.