



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2018

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

Il risultato è un vino caratterizzato da una grande freschezza aromatica sia nei profumi che in bocca. Al naso, sentori di liquirizia e confettura di prugne incontrano una nota di vaniglia sul finale. In bocca è ben equilibrato e strutturato. Finale eccellente e molto persistente.

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 3-6 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