



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2017

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

L'annata 2017 è caratterizzata da un'estate più calda della norma che ha favorito ed anticipato la maturazione delle uve. Anche nel mese di settembre non si sono registrate piogge e, questo, ha favorito le operazioni di raccolta.

Il risultato è un vino che si presenta pieno e strutturato,, caratterizzato da tipici sentori di mora e lampone, accompagnati da note di caffè e tabacco. Vino dalla struttura ampia e concentrata, perfettamente bilanciata da una buona acidità. Finale dalla buona persistenza.

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

NOTE TECNICHE



Suolo: con ciottoli, limo e sabbie argillose.



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: 60% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 40% in. barrique di rovere francese da 350 l. per 1 anno



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1982



FORMATI DISPONIBILI:
0.35 l - 0.75 l - 1.5 l