



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1986

## VARIETA'

Sangiovese

## DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Una buona piovosità e temperature fresche sono perdurate durante tutta la stagione primaverile fino all'inizio dell'estate. Sono quindi seguite condizioni meteorologiche ottimali durante tutto agosto e settembre, fino al termine della vendemmia. Questo decorso stagionale ha avuto come conseguenza una raccolta delle uve posticipata rispetto al solito.

Colore rosso intenso. Al naso il bouquet è ricco, complesso, rivelando i diversi sentori di frutta secca che si sono sviluppati durante l'affinamento in bottiglia. Grande struttura tannica, leggermente aggressiva, perfettamente in equilibrio con la potenza di questo vino.

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 (29-33°) in tini in acciaio

*Affinamento:* in botti di rovere di Slavonia da 60hl e 120hl per 3 anni e mezzo.



*Alcol:* 13%



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



*Prima annata prodotta:* 1978