



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1987

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Andamento climatico caratterizzato da alcune precipitazioni nel periodo primaverile e durante l'estate. Le temperature registrate in primavera testimoniano un abbassamento della media stagionale mentre quelle estive un clima decisamente più caldo rispetto agli anni precedenti. Una vendemmia straordinaria.

Un Brunello ricco ed elegante, sia nella struttura che nell'espressione olfattiva. Brillante rosso rubino con riflessi color granato, al naso l'aroma è dolce e fruttato, spiccano i sentori di frutta rossa fresca, che si combinano perfettamente con le note più complesse di liquirizia e tabacco da pipa. La struttura è potente e il palato è piacevolmente avvolto da una consistenza tannica coerente, ben bilanciata da una piacevole acidità. Estremamente persistente con un eccellente 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.



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

Prima annata prodotta: 1978