



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1988

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Le condizioni climatiche in quest'annata sono state ottimali. Le leggere piogge primaverili, così come un'estate calda e soleggiata seguita da un autunno asciutto, hanno permesso di svolgere una vendemmia ideale.

Il vino si presenta di un colore rosso scuro intenso. Al naso è ricco, con note di frutta rossa, ciliegie e mirtilli. Al palato si rivela tutta la sua complessità ed eleganza data dai morbidi tannini. Molto potente di primo acchito, persistente nel finale.

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 (27-30°) 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