



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1989

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Colore giustamente evoluto dagli anni, in linea con un corretto invecchiamento. Profumo etereo, dolce, ricco in spezie e frutta sotto spirito. Il corpo è morbido, reso tonico da un'acidità ancora viva; finale di bocca caldo e persistente.

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 4 anni.



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1978