



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1990

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Una buona quantità di piogge all'inizio del periodo estivo ha prevenuto un eventuale stress idrico dovuto alle alte temperature del periodo successivo. Una maturazione perfetta con contenuti zuccherini elevati e tannini fisiologicamente maturi

Colore intenso, scuro e profondo. Il bouquet di aromi è ricco e complesso con note di catrame, cioccolato, prugne e tartufi, combinate con sentori di frutta secca e componenti tartarici tipici dell'invecchiamento in bottiglia. Struttura con tannini leggermente aggressivi meravigliosamente sviluppati in un corpo ampio e grasso.

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 40 mesi.



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1978