



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1994

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Le condizioni climatiche primaverili sono state ottimali, grazie alle temperature fresche ed alle piogge abbondanti. L'estate, molto calda e asciutta, ha però causato alcuni fenomeni di stress idrico. Le piogge che si sono avute nei primi giorni di settembre non hanno in alcun modo influenzato la vendemmia.

Note di catrame, cioccolato e prugne, unite agli intriganti sentori speziati provenienti dall'affinamento in legno. Una grande struttura di raffinati tannini ben si integra nella pienezza e corposità del vino, lasciando un finale armonioso e persistente. Lo stress idrico dovuto alla calda estate ha infine favorito la produzione di vini dotati di grande concentrazione.

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