



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1995

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Buone condizioni climatiche in primavera, con giuste temperature e adeguate piogge. Agosto piovoso con temperature relativamente basse. Perfette condizioni climatiche per la maturazione delle uve fino al momento della raccolta.

Aromi complessi, inizialmente di lamponi e liquirizia, con leggere note di vaniglia. Un minuto o poco più di pazienza sarà premiato dallo svilupparsi di aromi di caffè, nocciola e confettura di prugne. Al palato risulta morbido e ben bilanciato, setoso e carezzevole, con una buona e morbida struttura. Persistente sul finale, con note speziate e di confettura.

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 30 mesi



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1978