



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1996

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

L'annata 1996 non è stata definita una delle migliori in termini di condizioni climatiche. La primavera ha visto una buona fioritura senza fenomeni di gelate e quindi maggiore quantità di grappoli sui tralci. Abbondanti piogge durante la vendemmia hanno compromesso l'altimenti ottimale sviluppo di colore, tannini e condizioni generali del frutto. Una selezione accurata ha comunque portato alla produzione di vini eccellenti che, però, non sono destinati al lungo invecchiamento.

Il vino si presenta di un bel colore rosso intenso. Al naso rivela un bouquet particolarmente elegante, ricco di aromi fruttati come confettura di susine e violetta essiccata, ma anche note più speziate come il tabacco da pipa. Al palato risulta fresco e ben equilibrato, con tannini morbidi e già maturi, per nulla eccessivi. La natura e la qualità dei tannini, così come la potente struttura del vino, definiscono questo Brunello 1996 come un vino particolarmente piacevole e di pronta beva.

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