



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

## 1997

**VARIETA'**  
Sangiovese

### DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

In primavera una gelata ha decurtato notevolmente la produzione. Le leggere piogge durante il periodo dell'invaiaura, hanno consentito una buona maturazione, ed hanno permesso alle viti, di usufruire delle riserve idriche durante un settembre asciutto e ottimale per la raccolta delle uve. L'insieme di queste condizioni ha reso possibile un'eccezionale qualità e concentrazione di profumi facendo sì che l'annata sia stata riconosciuta con 5 stelle.

Colore rosso intenso e profondo . Bouquet di aromi molto complesso, inizialmente si avvertono note di lampone e liquirizia; il legno è presente, ma discreto e pulito, con note di vaniglia. Solo un attimo di pazienza e si aprono altri profumi: caffè, nocciola e confettura di susine.

La struttura, potente e muscolare, al palato risulta gentile grazie ai tannini dolci e morbidi. E' lungo nel finir di bocca, con note speziate e di confettura: segno di grandezza e grande longevità

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 (27-29°) in tini in acciaio  
*Affinamento:* 50% in botti di rovere di Slavonia. e 50% in. barrique di rovere francese per 2 anni
-  *Alcol:* 13%
-  *Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C
-  *Prima annata prodotta:* 1978