

## Castello Banfi Brunello di Montalcino DOCG 1998

VARIETA' Sangiovese

## **DESCRIZIONE**

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

L'annata 1998 si è caratterizzata per un andamento climatico particolarmente siccitoso nel periodo estivo. Molta influenza sulla qualità dell'uva hanno avuto le elevate temperature di fine Luglio e metà Agosto. Conseguentemente lo sviluppo vegetativo della vite è risultato maggiormente contenuto, come pure la dimensione degli acini è risultata essere minore rispetto agli anni precedenti. La maggiore incidenza della buccia e dei vinaccioli rispetto alla polpa ha condizionato la fase di vinificazione, in quanto in questo tipo di situazione il rischio tannico aumenta sensibilmente; per scongiurarlo si è ridotto il tempo di macerazione e si è provveduto alla eliminazione dei vinaccioli per quanto possibile.

Colore rosso granato profondo con riflessi aranciati, complesso al profumo con sentori di confettura, mora matura, mirtilli e con lievi ma significative note di oliva nera e tabacco da pipa. La grande concentrazione di norisoprenoidi fa presumere che il profumo è destinato ad aumentare in finezza eleganza ed intensità grazie all'importantissimo riposo in bottiglia. Il corpo è muscolare tipico dell'annata ma il tannino espressione della corposità è di elevata qualità risultando setoso morbido ed avvolgente. Lunga e con finale dolce è l'espressione in bocca di questo Brunello di Montalcino annata 1998.

Si abbina particolarmente bene a piatti ricchi e saporiti come carne rossa alla brace, cacciagione in umido, formaggi stagionati.

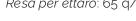
## NOTE TECNICHE



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