



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1981

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

E' una piacevole sorpresa scoprire come 19 anni di affinamento in bottiglia non abbiano ridotto il vigore e la potenza di questo vino. Al contrario, il tempo ha ammorbidito i tratti spigolosi della sua giovinezza.

Il vino mantiene un colore intenso che si è ben evoluto negli anni, non perdendo le sue tonalità originarie. Al naso si svela un bouquet meraviglioso, ricco di sentori speziati e note di frutta matura, come ciliegia e prugna, insieme ad un particolare aroma di cioccolato. La struttura è ancora importante e seducente.

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