



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1979

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Questo superbo vino Brunello di Montalcino DOC è stato ottenuto dalle uve prodotte negli splendidi vigneti che la Villa Banfi ha piantato in una delle zone a più spiccata vocazione del territorio collinare di Montalcino.

Le uve selezionate sono state sottoposte a vinificazione con macerazione a temperatura controllata ed il vino è stato invecchiato per tre anni e mezzo in botti di rovere di Slavonia da 50 hl e 80hl cadauna e successivamente stagionato per 1 anno in bottiglia, dove ha affinato le sue caratteristiche migliori

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 (27-31°) in tini in acciaio

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia da 50hl e 80hl per 3 anni e mezzo



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1978