



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1980

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Inverno freddo e piovoso, seguito da una primavera mite ed altrettanto piovosa. Estate, mediamente calda, con temperature sotto la media stagionale, settembre con temperature calde e asciutte.

Un Brunello ricco ed elegante, sia nella struttura che nell'espressione olfattiva. Brillante rosso rubino con riflessi color granato, al naso l'aroma è dolce e fruttato, spiccano i sentori di frutta rossa fresca, che si combinano perfettamente con le note più complesse di liquirizia e tabacco da pipa. La struttura è potente e il palato è piacevolmente avvolto da una consistenza tannica coerente, ben bilanciata da una piacevole acidità. Estremamente persistente con un eccellente potenziale di invecchiamento.

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.



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1978