



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1991

**VARIETA'**  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Una primavera calda con la giusta quantità di pioggia è stata seguita da un'estate con temperature calde ma non torride e moderate da leggere e saltuarie piogge. I mesi di settembre e ottobre sono stati caratterizzati da frequenti precipitazioni piovose.

Colore giustamente evoluto dagli anni, in linea con un corretto invecchiamento. Profumo etereo, dolce, ricco in spezie e frutta sotto spirito. Il corpo è morbido, reso tonico da un'acidità ancora viva. Finale di bocca caldo e persistente.

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 3 anni e mezzo



*Alcol:* 13%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 1978