



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1993

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Una primavera molto piovosa è stata seguita poi da un'estate molto calda e seccata. Le piogge dei primi giorni di settembre hanno impedito alle varietà più tardive, come il Brunello, di soffrire di problemi di siccità e hanno permesso alle uve di arrivare al momento della raccolta in condizioni perfette.

Note di catrame, cioccolato e prugne, combinati con intriganti spezie tipiche del legno. Una grande struttura con tannini ben rifiniti che confluiscono in un corpo armonioso, di lunga persistenza.

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 (26-30°) in tini in acciaio

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia da 60hl e 120hl per 42 mesi



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1978