



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

## 1978

### VARIETA'

Sangiovese

### DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Le uve raccolte dai vigneti recentemente acquistati sono state vinificate presso una cantina vicina. Siamo alle origini della tenuta Castello Banfi.

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 60hl e 120hl per 4 anni.



*Alcol:* 13,5%



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



*Prima annata prodotta:* 1978