



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1982

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

L'estate calda ed asciutta ha portato ad alti livelli di zuccheri e intense concentrazioni di tutti gli elementi.

Il vino presenta un colore molto denso. Al naso si rivela un intrigante bouquet che illustra il meraviglioso carattere di un Brunello prodotto in una grande annata: sentori di cioccolato, prugne e tartufo...

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%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1978