



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1985

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

La stagione primaverile è stata caratterizzata da abbondanti piogge e temperature fresche che sono durate fino all'inizio dell'estate. Le condizioni meteorologiche sono poi migliorate a partire da metà agosto e si sono quindi prolungate fino a vendemmia ultimata.

Il vino si presenta di un colore rosso scuro. Al naso il bouquet è ricco e complesso, rivelando diversi sentori di frutta secca con note più complesse che nascono dal lungo periodo di affinamento in legno. Una struttura tannica leggermente aggressiva è ben integrata con la pienezza e rotondità di questo vino.

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 (29-33°) 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