



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1992

## VARIETA'

Sangiovese

## DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Annata insolita, con una stagione primaverile più asciutta e calda del normale. Le abbondanti piogge durante il periodo della vendemmia hanno causato alcune difficoltà, ma siamo comunque stati in grado di raccogliere prima del periodo peggiore.

Un Brunello giovane, fresco, di pronta beva.

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 (30-33°) in tini in acciaio

*Affinamento:* in botti di rovere di Slavonia da 60hl e 120hl per 3 anni.



*Alcol:* 13%



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



*Prima annata prodotta:* 1978