



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

1999

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

L'andamento climatico dell'annata 1999 è da ritenersi un esempio da manuale vitivinicolo. Tutte le fasi fenologiche della vite sono avvenute nel periodo e in condizioni climatiche ottimali. Un inverno piovoso ha permesso ai terreni di fare un'ottima riserva idrica alla quale poi le piante hanno attinto durante l'estate, che ha avuto temperature calde ma non torride. La primavera fresca ha permesso alla vite di sviluppare una vegetazione equilibrata che è riuscita a mantenere per fino alla raccolta delle uve. La presenza di piogge nel periodo dell'inviatura è stata fondamentale per garantire il giusto metabolismo alla pianta e, quindi, l'equilibrata maturazione glucidica e soprattutto l'equilibrata maturazione dei polifenoli dell'uva. Inoltre le buone escursioni termiche notturne durante il periodo autunnale hanno permesso lo svilupparsi nell'uva di intensi profumi varietali e di portare alla raccolta un'uva molto sana.

Colore rosso profondo e intenso, inusuale per il Sangiovese. Il profumo ricorda frutti rossi, prugna, ciliegia e mora matura, ben bilanciato con note di vaniglia. Al palato il vino si presenta con note di liquirizia, tabacco e olive nere. I tannini risultano setosi e lievi, estremamente ricchi ma non eccessivi. Struttura avvolgente, corposa e potente. Un grande vino, ottimo potenziale d'invecchiamento.

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 (27-29°) in tini in acciaio
Affinamento: 50% in botti di rovere di Slavonia. e 50% in. barrique di rovere francese per 2 anni



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1978

