



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2000

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Un inverno piovoso ed una fresca primavera hanno permesso uno sviluppo ottimale delle uve fino all'estate. A metà di agosto, le temperature si sono alzate in modo repentino e si sono mantenute a livelli elevatissimi per molti giorni (37 gradi le temperature massime e 20 gradi le minime notturne). Le piante sono state, quindi, sottoposte ad un notevole stress e ad una forte accelerazione della maturazione zuccherina. Queste avverse condizioni hanno fatto di questa annata una delle più complesse della storia dell'azienda rendendo necessario gestire in modo accorto sia la fase in vigna che in cantina. Tutte le fasi della vendemmia sono state anticipate e il raccolto è stato fatto esclusivamente nelle prime, fresche, ore della giornata, mentre in cantina sono stati ridotti sia i tempi che le temperature della fermentazione. Grazie a questi accorgimenti è stato possibile preservare la freschezza del frutto e la sua struttura salvaguardando la caratteristiche positive presenti nella prima parte del decorso stagionale.

Il colore è bello, profondo, intenso. Il profumo è dolce, con legno presente ma non invadente, ben fuso con le note fruttate. In bocca è pieno, morbido, con tannini non aggressivi grazie all'estrazione selettiva sopra descritta. Molto lungo e con finale dolcissimo.

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%



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



*Prima annata prodotta:* 1978

