



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2001

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

L'annata è stata segnata da una forte gelata primaverile, che ha ridotto notevolmente la produzione. Alcune piogge hanno caratterizzato la fine del mese di giugno, rivelandosi molto importanti per rimpinguare le riserve idriche. Come sempre il gran caldo si è presentato soprattutto a fine luglio però, a differenza dell'anno precedente, si è trattato di una comparsa sufficientemente graduale, tanto da permettere alle piante un buon adattamento. Le condizioni durante la raccolta sono state ottimali.

Colore profondo e intenso. Il profumo, grazie alla delicata presenza del legno, è dolce, ben fuso con le note fruttate. In bocca è pieno, vellutato, con tannini morbidi e setosi. Nel finale risulta molto persistente, adatto a lungo 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%



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



*Prima annata prodotta:* 1978

