



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2002

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

A cavallo dei mesi di agosto e settembre si sono avute forti piogge che hanno in qualche modo interrotto quello che l'inizio di stagione caldo ed asciutto aveva fatto intravedere come una vendemmia di grande qualità. Le piogge hanno in parte ostacolato le operazioni di raccolta senza incidere però sullo stato fitosanitario dei vigneti. Questo è stato reso possibile grazie alla precocità della vendemmia e soprattutto grazie alla struttura dei nostri impianti. I nostri vigneti infatti presentando ampi spazi tra i filari hanno permesso una circolazione ottimale dei flussi d'aria mettendo le uve al riparo da rischi di muffe.

Colore rosso profondo con nuances granate. Al naso si avverte subito un aroma dolce con una leggera nota di tabacco che ben si integra con i profumi fruttati di prugna e di ciliegia marasca. E' inoltre presente un leggero sentore di cuoio. La struttura è ben matura e caratterizzata da tannini importanti seppur non aggressivi. Lungo nel finale.

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

