



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2003

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

L'inizio della stagione vegetativa è stato caratterizzato da buone precipitazioni primaverili. Luglio e agosto sono stati mesi particolarmente caldi e asciutti, seguiti poi da un settembre soleggiato senza alcuna interferenza di pioggia.

Colore rosso rubino intenso. Al naso si avverte un profumo dolce, complesso, con leggera presenza di confettura, ben integrato con i profumi di prugna e ciliegia mature. Struttura potente ma dolce; grande persistenza.

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

