



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2004

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

L'annata è iniziata con una regolare attività vegetativa, caratterizzata da una buona precipitazione primaverile che ha favorito il rimpinguimento delle falde acquifere. L'estate, rispetto alle ultime trascorse, si è rivelata più fresca e, ciò che è più importante, le escursioni termiche fra giorno e notte sono state molto più elevate. E quest'ultimo aspetto in particolare ha giovato ad una maturazione graduale ed equilibrata.

Colore rosso scuro con tonalità granate. Al naso si avverte un profumo dolce, complesso, con leggera presenza di confettura che ben si integra con i sentori fruttati di prugna e ciliegia mature, e alle note più complesse e speziate di liquirizia, tabacco e cuoio. La struttura è potente, con tannini ben definiti ma di consistenza morbida e dolce. Grande persistenza al palato e 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:* 14%



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



*Prima annata prodotta:* 1978

