



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2005

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Il regolare decorso primaverile è stato contrassegnato da una grandinata, che ha però comportato una riduzione di produzione solo in alcune vigne. Le temperature dei mesi estivi sono state nella media, con un agosto insolitamente fresco, ciò ha fatto sì che la maturazione avvenisse in modo graduale, evitando alle piante di trovarsi in condizioni di stress idrico. Eccezion fatta per la prima settimana, settembre è stato caldo e soleggiato, per cui la vendemmia si è potuta svolgere in condizioni ottimali.

Colore intenso, profondo, con un'unghia dalla tonalità granata; al naso il profumo è dolce, complesso, con note di confettura di prugna, caffè e tabacco. La struttura è potente, con tannini di consistenza morbida e dolce che riempiono il palato senza mai aggredirlo; ampia persistenza nel finale e grande potenziale di 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 da 350 l. per 2 anni



*Alcol:* 14%



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



*Prima annata prodotta:* 1978

