



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2006

VARIETA'

100% Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Le giuste piogge primaverili hanno ben rimpinguato le falde così che durante i caldi mesi estivi le piante non hanno sofferto alcuno stress idrico. Luglio molto caldo ha favorito le premesse per un'ottima maturazione, a cui ha fatto seguito un agosto con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le condizioni durante il periodo della vendemmia sono state eccezionali.

La maturazione graduale ha favorito un'ottima evoluzione dei tannini, soprattutto di quelli provenienti dai vinaccioli e ci ha permesso di ottenere un vino morbido, armonioso, ma allo stesso tempo dotato di grande potenza e con intense espressioni varietali.

Colore rosso profondo, con una sfumatura granata. Gli aromi sono molto complessi, con sentori di confettura di prugna, tabacco, e una leggera nota di liquirizia. Caratterizzato da una struttura potente, ma morbida, al palato si presenta pieno e armonioso, con un finale di bocca molto persistente. Un Brunello di Montalcino perfetto per un lunghissimo invecchiamento.

NOTE TECNICHE



Suolo: area collinare vitata dell'azienda, con pendenze da basse a moderate. I suoli si sviluppano su diverse tipologie di sedimenti, dalle sabbie argillose del Pliocene marino, suoli profondi con pietre abbondanti e calcarei, alle argille grigio azzurre. Suoli, questi ultimi, moderatamente profondi, minerali che tendono a trattenere umidità.



Sistema di allevamento: cordone speronato - alberello Banfi
Densità d'impianto: 2400 - 5500 cp/ha.
Resa per ettaro: 65 q/ha.



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon
Affinamento: 80% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl e 20% in barrique di rovere francese da 350 l. per minimo 2 anni



Alcol: 14 %



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1978

