Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2007

VARIETA'

100% Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

La stagione, grazie all'inverno mite, è iniziata molto precocemente con un notevole anticipo del risveglio primaverile. A fine maggio e inizio giugno le straordinarie precipitazioni hanno rimpinguato le falde acquifere, in modo tale che l'eccezionale ondata di caldo di metà luglio non ha avuto ripercussioni negative sulla vite. La vendemmia è iniziata circa una settimana prima del consueto e si è svolta lungo tutto settembre e metà di ottobre senza ostacolo di alcun tipo, in un inizio autunnale di rara bellezza atmosferica.

La 2007 è una vendemmia speciale per Banfi, quella in cui si inaugura la nuova area di vinificazione Horizon. Un progetto in cui la cura quasi maniacale del dettaglio, che da sempre ci contraddistingue e che mira al raggiungimento dell'eccellenza qualitativa, si unisce alla ricerca dello stile. Uno stile Banfi che, a partire da questa vendemmia, caratterizzerà i nostri vini, e i Brunelli in particolare.

Colore bello, con una giusta punta di granato. Al naso risulta dolce, complesso, con sentori di prugna, ciliegia matura e piccoli frutti rossi che ben si integrano con le note di liquirizia e tabacco. In bocca è pieno, con tannini morbidi e rotondi, una struttura potente ed elegante al tempo stesso. Il finale è lungo e persistente.

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