



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2008

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Ad un inverno con piogge al di sopra delle medie stagionali e temperature abbastanza miti, ha fatto seguito una primavera molto regolare sia dal punto di vista delle precipitazioni che delle temperature. I mesi di maggio e giugno sono stati caratterizzati da piogge a fasi alterne, con temperature piuttosto fresche fino a metà luglio. La grandinata di Ferragosto ha colpito solo marginalmente i nostri vigneti, consentendo la perfetta conservazione della maggior parte del raccolto e determinandone solo un lieve abbassamento produttivo. Un'annata in cui le varie fasi di sviluppo della vite hanno subito un rallentamento rispetto agli anni passati, compresa la vendemmia che, posticipata di circa due settimane, si è svolta in modo ottimale.

Bel colore rosso rubino. Bouquet complesso, con aromi di prugna e ciliegia matura che, con una breve ossigenazione, lasciano spazio a note di caffè, liquirizia e tabacco. La struttura è piena, con tannini ben presenti e supportati da un'acidità vivace, che conferisce freschezza e lunghezza. Da grande 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 combinati in acciaio e rovere francese Horizon
Affinamento: 50% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl 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

banfi.it

