



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2010

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

La stagione vegetativa è cominciata con un leggero ritardo, e la primavera è stata caratterizzata dalla piovosità dei mesi di maggio e giugno. A giugno si sono registrate temperature molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali. Da inizio luglio il caldo si è intensificato ed è continuato fino a metà agosto, quando le temperature si sono abbassate e, contemporaneamente, si sono avute buone escursioni termiche tra il giorno e la notte che, unite alle scarse precipitazioni, hanno favorito la buona qualità delle uve, agevolando le operazioni di vendemmia.

Colore rosso profondo, con una giusta punta di granato. Il profumo è gradevole, complesso, con sentori di prugna, ciliegia matura e piccoli frutti rossi che ben si integrano con le note di liquirizia e di tabacco. Al palato è pieno, con una struttura elegante e potente e un'ottima presenza di tannini morbidi e armoniosi. Il finale è di grande persistenza.

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

