



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2011

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

La stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti e la primavera è stata caratterizzata da aprile e maggio miti e asciutti; giugno fresco e senza precipitazioni; sole fino alla seconda decade di luglio e poi sono seguite copiose precipitazioni con conseguente abbassamento delle temperature; inizio di agosto fresco ma da metà del mese è subentrato un'area anticiclonica di origine africana che ha determinato temperature torride ben oltre la media del periodo, protrattesi per due settimane circa; conseguenza è stato un forte stress idrico che ha accelerato i tempi di maturazione. Settembre e ottobre soleggiate e asciutte con temperature molto calde.

Il colore è rosso granato e molto profondo. Il profumo è dolce e caratterizzato da delicati sentori di confettura, prugna, ciliegia matura, liquirizia e tabacco, perfettamente armonizzati con una leggera ed elegante nota di cuoio. La struttura è potente e rivela la presenza di tannini setosi e dolci. Il finale mostra egregiamente la persistenza di un grande vino caratterizzato da uno straordinario potenziale d'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: 80% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl e 20% 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

