



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2012

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

La stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti, con i mesi di aprile e maggio miti e asciutti. Nel mese di giugno si sono avute temperature fresche, con assenza di precipitazioni. L'estate è proseguita con temperature nella media stagionale nel mese di luglio fino a metà agosto, quando si sono improvvisamente alzate sopra i 40°C, fino alla fine del mese. Un settembre soleggiato, e con temperature rientrate nelle medie stagionali, ha favorito le operazioni vendemmiali.

Colore profondo con unghia granata. Al naso si avverte subito la complessità con sentori di confettura di prugna, tabacco, e una nota di liquirizia. La struttura è potente, ammorbidita da tannini delicati, che riempiono senza aggredire. Straordinaria persistenza e un importante 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

