



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2013

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Dopo una primavera e un inizio estate piuttosto piovosi, i mesi di settembre e ottobre sono stati molto buoni dal punto di vista meteorologico, con tanto sole e un'ottima ventilazione. Le benevole condizioni climatiche hanno favorito una maturazione graduale e tardiva delle uve, che si sono presentate in eccellenti condizioni qualitative, con profumi varietali meravigliosamente intensi e un buon equilibrio tra grado alcolico e acidità molto sviluppate.

Rosso rubino intenso con riflessi color granato. Al naso si presenta complesso e dolce con sentori di confettura di prugne, caffè e tabacco. In bocca i tannini sono morbidi e dolci, non aggressivi. Grande persistenza e 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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1978

