



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

1996

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

Un inverno freddo e piovoso seguito da una primavera mite ma con una bella concentrazione di piogge.

Un'estate con temperature calde ma ben intervallata da leggere precipitazioni conducono ad un settembre mite e altrettanto piovoso.

Ideale l'abbinamento con cacciagione e formaggi di media stagionatura. La notevole struttura ne permette un discreto invecchiamento.

NOTE TECNICHE



Suolo: con ciottoli, limo e sabbie argillose.



Sistema di allevamento: cordone speronato - alberello Banfi

Densità d'impianto: 4200 - 5500 cp/ha.

Resa per ettaro: 70-75 q/ha.



Fermentazione: a temperatura controllata in tini di acciaio

Affinamento: 1 anno (50% del vino in barriques ed il restante in botti di rovere francese da 60 a 120 hl)



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1982



FORMATI DISPONIBILI:
0,35 L - 0,75 L - 1,5 L