Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

1999

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE
La stagione vegetativa è iniziata con freddo e precipitazioni nei mesi di gennaio, febbraio, marzo, aprile e maggio, per poi continuare con un caldo secco a contraddistinguere i mesi di giugno, luglio, e agosto.

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