



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2002

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un inizio di stagione caldo ed asciutto aveva fatto ben sperare per una vendemmia di grande qualità ma a cavallo dei mesi di agosto e settembre forti piogge ne hanno minacciato il regolare svolgimento.

Le piogge hanno in parte ostacolato le operazioni di raccolta senza tuttavia incidere sullo stato fitosanitario dei vigneti, sia grazie alla precocità della vendemmia, sia per la struttura degli impianti: infatti gli ampi spazi tra i filari hanno permesso una circolazione ottimale dei flussi d'aria mettendo sostanzialmente le uve al riparo dai rischi di muffe e marciume.

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)



Alcol: 12,8%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1982



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