



# Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2004

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

Inizio dell'attività vegetativa regolare, caratterizzata da una buona precipitazione primaverile che ha favorito il rimpinguimento delle falde acquifere. L'estate, rispetto alle ultime trascorse, si è rilevata più fresca e, ciò che è più importante, l'escursioni termiche fra giorno e notte sono state molto più elevate. In particolare quest'ultimo aspetto ha giovato ad una maturazione più graduale ed equilibrata che nel 2003.

L'ottima insolazione, la buona disponibilità idrica e termica hanno determinato la convergenza della maturazione zuccherina e di quella dei polifenoli, per cui al momento della raccolta le bucce erano sufficientemente morbide e disponibili a rilasciare il colore; per questi motivi la struttura del vino risulta più importante ma anche più rotonda, supportata da una maggiore intensità colorante.

## 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:* 12,9%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 1982



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