



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2005

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Decorso primaverile regolare contrassegnato da una grandinata in prefioritura che su talune vigne ha comportato una drastica riduzione di produzione.

L'estate non è mai stata torrida e agosto non ha mai visto le piante in condizioni di stress anzi è stato un mese insolitamente fresco.

Eccezion fatta per la prima settimana, settembre è stato caldo e soleggiato, per cui la vendemmia si è potuta svolgere e concludere senza particolari patemi d'animo.

L'estate più fresca della norma, ha allungato non di poco il ciclo della vite, che ha potuto maturare più gradualmente e più armonicamente, così da favorire una maggiore espressione aromatica, ma anche una maturazione polifenolica più completa dando quindi vini più profumati e morbidi.

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: 13,2%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1982



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