



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2007

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

La stagione, grazie all'inverno mite, è stata molto precoce con un notevole anticipo del risveglio primaverile.

A fine maggio e inizio giugno le straordinarie precipitazioni hanno rimpinguato le falde in modo tale che l'eccezionale ondata di caldo di metà luglio non ha avuto conseguenze negative.

La vendemmia è iniziata circa una settimana prima del consueto e si è svolta lungo tutto settembre e metà di ottobre senza ostacolo di sorta, in un inizio autunnale di rara bellezza atmosferica.

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: 13,7%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1982



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