



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2008

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata con un certo ritardo, ma anche le fasi successive sono state ritardate da piogge al di sopra della media in maggio e giugno. Anche la temperatura è stata più fresca della norma fino a metà luglio. Per ferragosto la grandine ha arrecato gravi danni su numerose vigne determinandone un abbassamento produttivo notevole. Tutte queste circostanze unite ad un settembre decisamente freddo hanno determinato uno slittamento in avanti dei tempi di raccolta di quasi due settimane.

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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1982



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