



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2009

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti e la primavera è stata caratterizzata da maggio e giugno molto piovosi; le temperature di giugno e della prima settimana di luglio sono state molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da metà luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi fino a diventare torride in agosto; tuttavia le notti sono state relativamente fresche e questo ha giovato tantissimo alla qualità delle uve, sia nei profumi che per la sintesi dei polifenoli. Settembre e ottobre soleggiati e asciutti con temperature calde.

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: 13,8%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1982



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