



# Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2011

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti e la primavera è stata caratterizzata da aprile e maggio miti e asciutti; giugno fresco e senza precipitazioni; sole fino alla seconda decade di luglio e poi sono seguite copiose precipitazioni con conseguente abbassamento delle temperature; inizio di agosto fresco ma da metà del mese è subentrato un'area anticiclonica di origine africana che ha determinato temperature torride ben oltre la media del periodo, protrattesi per due settimane circa; conseguenza è stato un forte stress idrico che ha accelerato i tempi di maturazione.

Settembre e ottobre soleggiati e asciutti con temperature molto 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:* 14%



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



*Prima annata prodotta:* 1982



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