



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2012

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; luglio soleggiato, con temperature nella norma, le quali si sono alzate sopra 40°C da Ferragosto per i successivi dieci giorni; settembre soleggiato e con le temperature rientrate nelle medie stagionali

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