



# Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2014

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata con un leggero anticipo con una primavera caratterizzata da mesi molto piovosi.

Le temperature dei mesi estivi sono state fresche e ampiamente sotto le medie stagionali, senza mai raggiungere i livelli delle annate precedenti.

Le piogge hanno in parte ostacolato le operazioni di raccolta senza tuttavia incidere sullo stato fitosanitario dei vigneti, sia grazie alla precocità della vendemmia, sia per la struttura degli impianti: infatti gli ampi spazi tra i filari hanno permesso una circolazione ottimale dei flussi d'aria mettendo sostanzialmente le uve al riparo dai rischi di muffe e marciume.

## 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, 40% del vino in barriques ed il restante in botti di rovere francese da 60 e 90 hl.



*Alcol:* 13%



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



*Prima annata prodotta:* 1982



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