



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2015

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Giuste piogge primaverili che hanno ben rimpinguato le falde di modo che l'acqua non è mai stata carente durante i caldi mesi estivi. Un mese di luglio molto caldo ha favorito le premesse per un'ottima maturazione a cui ha fatto seguito un agosto caldo, ma con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, fattore che ha giovato tantissimo alla qualità delle uve, sia nei profumi dei bianchi che per la sintesi dei polifenoli dei rossi. Settembre di rara bellezza, soleggiato e asciutto con temperature calde che ci hanno consentito di completare le maturazioni e vendemmiare in condizioni ottimali.

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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1982



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