



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2016

VARIETA'

Sangiovese

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è iniziata in anticipo di circa 10 giorni dopo un inverno caratterizzato da temperature miti. Le piogge primaverili hanno cambiato radicalmente l'andamento fisiologico dei nostri vigneti, rallentando i cicli vegetativi. Dalla seconda decade di giugno un graduale innalzamento di temperature ha interessato tutta la zona sud della Toscana fino alla fine dei luglio. Nel mese di agosto ci sono state notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizione ottimale sia per la chiusura di maturazione delle uve bianche che per le rosse. Settembre soleggiato e asciutto, ma a fine mese è subentrata un'area piovosa che ha rallentato l'ultima fase di vendemmia.

La raccolta è iniziata con una settimana di ritardo dovuto alle piogge primaverili che hanno compensato l'anticipo vegetativo iniziale.

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: 13,6%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1982



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