



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2022

VARIETÀ

Sangiovese 100%

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Dopo un inverno piuttosto rigido e con poche precipitazioni piovose, la stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti. La carenza di piogge è continuata anche nei mesi primaverili e in estate, con temperature più alte della media, a partire da maggio e giornate torride nei mesi estivi. Grazie alla raccolta anticipa delle uve, si sono preservati i profumi varietali, uniti ad una buona acidità e grande struttura.

Il colore è rosso rubino brillante con profumi freschi, dolci e fruttati, di mora e ciliegia matura: evidenti anche le note floreali e speziate di vaniglia, tabacco e liquirizia. La struttura è ampia, concentrata ed armonica, con una buona acidità; bella persistenza finale che dona piacevolezza alla beva.

Ideale l'abbinamento con cacciagione e formaggi di media stagionatura. La notevole struttura ne permette un discreto invecchiamento.

NOTE TECNICHE



Suolo: area collinare vitata dell'azienda, con pendenze da basse a moderate. I suoli si sviluppano su diverse tipologie di sedimenti, dalle sabbie argillose del Pliocene marino, suoli profondi con pietre abbondanti e calcarei, alle argille grigio azzurre. Suoli, questi ultimi, moderatamente profondi, minerali che tendono a trattenere umidità.



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 (25-30°) in tini in acciaio
Affinamento: in botti di rovere francese da 60 e 90 hl e in barrique di rovere francese da 350 l. per 12 mesi



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1982



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