



Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2024

VARIETÀ

Sangiovese 100%

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

L'inverno mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato leggermente il germogliamento. I mesi di maggio e giugno piovosi e con temperature inferiori alla media sono stati seguiti da un luglio ed un agosto con temperature talmente elevate da inibire la fotosintesi e ritardare la maturazione. Nei primi giorni di settembre le temperature, improvvisamente scese sotto la media, sono state accompagnate da piogge frequenti. Questo inconsueto andamento stagionale ci ha dato vini più freschi, meno alcolici e concentrati, ma con tannini sorprendentemente aggraziati.

Il colore è rosso rubino brillante con profumi freschi, dolci e fruttati, di mora e ciliegia matura: evidenti anche le note di violetta, 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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1982



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