



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2021

VARIETÀ
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Dopo un inverno mite e poco piovoso, la stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti per l'area Toscana. L'otto aprile una gelata tardiva con temperature inferiori ai 4°C, ha interessato la fascia medio bassa dell'area vitata di Montalcino, danneggiando i germogli, ritardando notevolmente lo sviluppo vegetativo e riducendo le produzioni di circa il 10-15% al momento della raccolta. I mesi primaverili e giugno sono stati poco piovosi con temperature miti; da metà luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi senza mai diventare torride. Il mese di agosto e tutto settembre si sono rivelati molto caldi, con poche piogge e continua ventilazione da sud.

Un Brunello intenso, elegante ed equilibrato. Rosso rubino con leggeri riflessi color granata. Al naso, si distingue per un profumo dolce e fruttato con sentori di prugna, ciliegia matura e piccoli frutti rossi perfettamente in equilibrio con note di liquirizia e tabacco da pipa. Tannini morbidi e levigati sono ben integrati con una spiccata acidità che dona a questo Brunello una struttura viva e potente. Vino con ottima persistenza e grande potenziale di invecchiamento.

Si abbina particolarmente bene a piatti ricchi e saporiti. Perfetto come vino da meditazione.

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: 2400 - 5500 cp/ha.
Resa per ettaro: 65 q/ha.



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon
Affinamento: 80% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 20% in barrique di rovere francese da 350 l per minimo 2 anni



Alcol: 15,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1978



FORMATI DISPONIBILI:
0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 6 L - 12 L