



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

## 2018

VARIETA'  
Sangiovese

### DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

Un Brunello intenso ed elegante. Rosso rubino con leggeri riflessi color granata. Al naso, si distingue per un profumo intenso e fruttato con dolci note di prugne, visciole, succo di arancia rossa e sentori speziati di mirto, ginepro e incenso. Corpo pieno e potente. Tannini morbidi e levigati sono ben integrati con una spiccata acidità. Ottima persistenza per un Brunello che rappresenta la sintesi di potenza e profondità.

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%

 *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.