



# Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2017

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

In primavera le temperature sono state nella norma, e la stagione vegetativa è iniziata regolarmente. Ai mesi di aprile e maggio, miti e con pochissime piogge, sono seguiti i primi mesi estivi temperati e con assenza di precipitazioni. Da luglio si è registrato un graduale innalzamento delle temperature che, nella seconda metà di agosto, hanno avuto dei picchi con una conseguente accelerazione dei tempi di maturazione che sono, però, tornati in linea con il periodo, grazie alle precipitazioni di inizio settembre. La vendemmia si è svolta in condizioni ottimali, donandoci un Sangiovese al massimo della sua espressione.

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 decisi di frutta rossa in confettura, 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%



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.