



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2020

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

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 ribes e mora, 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: 14,5%



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