Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2023

VARIETÀ

Sangiovese 100%

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali. I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno di freddo con alcuni danni al germogliamento che hanno interessato solo marginalmente il Sangiovese. I primi quattro mesi dell'anno hanno visto una piovosità leggermente inferiore alle medie del periodo. Nei mesi di mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta. Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate. Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge.

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: 14,5%

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

Prima annata prodotta: 1982

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

banfi.it