



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2009

VARIETA'

100% Sangiovese

DESCRIZIONE

Un classico della produzione Banfi a Montalcino.

I mesi primaverili, che coincidono con l'inizio dello sviluppo vegetativo, sono stati caratterizzati da abbondanti piogge, che hanno favorito un elevato accumulo di riserve idriche. La fase piovosa si è protratta fino a metà luglio, con temperature particolarmente fresche e ampiamente sotto le medie stagionali. Da metà luglio il clima è stato molto asciutto e caldo, ed in questa fase le piante hanno potuto beneficiare delle riserve di acqua accumulate nei mesi precedenti. Le temperature notturne, relativamente fresche, hanno favorito la sintesi dei polifenoli e dei profumi, giovando alla eccellente qualità delle uve. Grazie alle giornate soleggiate e asciutte e alle temperature calde dei mesi di settembre e ottobre, la vendemmia si è svolta in modo ottimale e in un arco di tempo molto lungo terminando addirittura a fine ottobre!

Annata dalla struttura importante e, l'ottima maturazione delle uve, ha favorito allo stesso tempo dolcezza, equilibrio e armonia.

Colore rosso profondo, con nuances granate. Al naso sprigiona profumi complessi, con sentori di confettura di prugna, tabacco, e una nota di liquirizia. La struttura è importante e potente, caratterizzata da tannini molto morbidi e dolci, che conferiscono dimensione seppur non aggressivi. Lungo e persistente nel finale, è senz'altro un vino che si presta ad un lungo 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 trattenerne 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:* 13,8 %

 *Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C

 *Prima annata prodotta:* 1978

