



Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG

2016

VARIETA'
Sangiovese

DESCRIZIONE


Un classico della produzione Banfi a Montalcino.


Il periodo invernale mite, con piogge regolari, ha favorito un anticipo del germogliamento. I mesi primaverili sono stati piuttosto piovosi con un abbassamento delle temperature, alla fine del mese di aprile, che ha rallentato lo sviluppo vegetativo, riportandolo nella norma. Dalla seconda metà di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale innalzamento delle temperature. Le temperature senza eccessi, con ottime escursioni termiche, e le piogge sporadiche di agosto hanno permesso la perfetta maturazione delle uve. A settembre si sono avute temperature abbastanza elevate con ottime escursioni termiche. A metà mese, alcuni giorni di pioggia abbondante hanno rischiato di compromettere la raccolta, ma il subitaneo miglioramento climatico delle giornate successive, gli interventi tecnici e colturali eseguiti nei vigneti e l'attenta selezione delle uve, sia in vigna che in cantina, ci hanno consentito di raccogliere il Sangiovese nella sua pienezza espressiva.


Un Brunello ricco ed elegante, tanto nella struttura quanto nell'espressione olfattiva. Rosso rubino brillante con riflessi color granato, al naso il profumo è dolce e fruttato, spiccano i sentori di frutta rossa fresca, che si combinano alla perfezione con le note più complesse di liquirizia e tabacco da pipa. La struttura è potente e il palato è piacevolmente avvolto da una grana tannica consistente ben bilanciata da una piacevole acidità. Grande potenziale di invecchiamento e persistenza.

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 (27-29°) 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 2 anni

 Alcol: 14%

 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.