

Adagiata tra i fiumi Orcia ed Ombrone, la tenuta Banfi si estende nel versante meridionale del comune di Montalcino, un territorio unico al mondo per tradizione e cultura vitivinicola. Circa tremila ettari di proprietà di cui oltre ottocento dedicati a vigneti specializzati, a testimoniare un patrimonio ed un'esperienza produttiva unica. I vini della linea Castello Banfi, provenienti esclusivamente dalla selezione dei migliori vigneti montalcinesi, rappresentano un ineguagliato esempio della perfetta sintesi realizzata da Banfi tra la più antica e sapiente tradizione enologica e la più moderna ed innovativa ricerca.

ROSSO DI MONTALCINO

DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà, nella zona collinare del versante sud del Comune di Montalcino.

Altitudine: metri 100 s.l.m.

Giacitura: collina

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Colore bruno oliva chiaro; tessitura franca; calcareo con presenza di scheletro.

UVE IMPIEGATE

Sangiovese 100% proveniente da selezione interna.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.100 ceppi/ha

RESA PER ETTARO: 70 q.li/ha

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve selezionate vengono vinificate a temperatura controllata

in tini combinati in acciaio e legno Horizon con macerazione media (7-10 giorni).

Dopo un periodo di invecchiamento di 10-12 mesi, in parte

in barriques e in parte in grandi botti di rovere si procede al successivo

affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: intenso, fresco, fruttato, con le caratteristiche note varietali di viola, ciliegia, prugna.

Sapore: gentile, largo, morbido, di lunghezza sorprendente.

IL COMMENTO DELL'ENOLOGO

Un grande classico del territorio Montalcinese e di Banfi. Unisce l'eleganza e la solidità tipici del suo fratello più blasonato, il Brunello, ad una immediatezza e freschezza che lo rendono un vino versatile come pochi altri. Godibile da subito può anche sostenere un lungo periodo di invecchiamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale l'abbinamento con cacciagione e formaggi di media stagionatura.

La notevole struttura ne permette un discreto invecchiamento.

Prima annata di produzione: 1982

Formati disponibili: 0,375 l - 0,75 l - 1,5 l

