

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.

BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Oltre 170 ettari di vigneti di proprietà, nella zona collinare del versante sud del Comune di Montalcino.

Altitudine: metri 220 s.l.m.

Giacitura: collina.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Colore bruno giallastro; tessitura franca sabbiosa, calcareo con abbondante scheletro arrotondato.

UVE IMPIEGATE

Sangiovese 100% proveniente da selezione interna.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITA' DI IMPIANTO: da 2.400 a 4.400 ceppi/ha

RESA PER ETTARO: 65 q.li/ha

TECNICA DI PRODUZIONE

Alla meticolosa selezione delle uve segue la vinificazione con la macerazione delle bucce a temperatura controllata in tini combinati in acciaio e legno Horizon, che dura circa 10 - 12 giorni. Il vino matura per 2 anni per il 50% in botti di rovere francese (da 60 - 90 hl) e per il 50% in barriques di rovere francese (da 3,5 hl); in questo periodo si effettuano scrupolosi controlli, fino all'affinamento in bottiglia che si protrae per 8-12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo: etereo, con ampio bouquet, leggermente vanigliato.

Sapore: pieno, morbido, vellutato e intenso, con sensazioni di liquirizia, spezie e leggero sentore di goudron.

IL COMMENTO DELL'ENOLOGO

Un classico della produzione Banfi a Montalcino. Ottenuto da uve Sangiovese frutto della selezione clonale effettuata in azienda ed invecchiato sia in grandi botti che in barriques di rovere francese, è un raro esempio di perfetta sintesi tra tradizione e modernità enologica. Elegante e possente, è godibile da subito e nel contempo adatto ad un lunghissimo invecchiamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' particolarmente adatto ad accompagnare carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Vino da lungo invecchiamento.

Prima annata di produzione: 1978

Formati disponibili: 0,375 l - 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 5 l

