

Rosso di Montalcino 2012 (Cassetta in legno, 1.5lt) - Banfi



## LA VIGNA:

- Zona di produzione: Toscana
- Vitigno: Sangiovese 100%
- 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
  - 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 (20-30°) 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 3-6 mesi.

## IL VINO:

- Colore: Rosso rubino brillante
- Profumo: Al naso, sentori di mora e lampone incontrano le note di caffè e tabacco
- Gusto: In bocca la struttura è ampia, armonica e ben bilanciata dall'acidità tipica dell'annata. Finale dall'ottima persistenza.