

CASTELLO BANFI MONTALCINO

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.

FONTANELLE

TOSCANA IGT Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

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

Altitudine: metri 250 s.l.m.

Giacitura: collina

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Colore bruno oliva chiaro; tessitura franco sabbiosa; molto calcareo.

UVE IMPIEGATE

Chardonnay.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITA' DI IMPIANTO: 2.100 ceppi/ha.

RESA PER ETTARO: 80 q.li/ha.

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve intere prima della pigia-diraspatura sono refrigerate a 8-10°C. Una volta pigia-diraspate il mosto fiore viene separato e illimpidito in 48 ore per sedimentazione a freddo.

Quindi solamente il limpido viene travasato in barriques e inoculato con i lieviti per la fermentazione alcolica. Terminata la fermentazione, la temperatura dei locali è abbassata ai 10°C per impedire l'inizio della fermentazione malolattica. Segue un periodo di affinamento sulle fecce fini di 5-6 mesi con bastonatura settimanale delle stesse. Il ciclo si conclude con un adeguato affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

Profumo: intenso, fruttato con note varietali e sentori speziati di vaniglia.

Sapore: morbido, asciutto con ampie sensazioni di mela, pesca ed albicocca incorniciate da un legno finissimo.

IL COMMENTO DELL'ENOLOGO

Appartenete alla linea dei monovarietali Castello Banfi, uno Chardonnay in purezza che si esprime con grande stoffa e profumi, grazie al microclima dei nostri vigneti Montalcinesi più Settentrionali ed all'invecchiamento in barriques francesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto. Ideale con primi piatti elaborati a base di pesce e carni. Buona longevità.

Prima annata di produzione: 1982

Formati disponibili: 0,75 l



BANFI

castellobanfi.com - banfi@banfi.it