



COMUNICATO STAMPA

VIGNA MARRUCHETO: IL NUOVO BRUNELLO DI MONTALCINO FIRMATO BANFI

(Montalcino, 23 giugno 2021) – Con la vendemmia 2016, la famiglia del Brunello di Montalcino di Banfi si arricchisce di una nuova etichetta, il **Vigna Marrucheto**.

La tenuta Banfi, che occupa una superficie di quasi 3.000 ettari in un unico corpo, ha una variabilità eccezionale: vigneti, oliveti, frutteti, boschi rigogliosi, campi di grano e farro, un vero e proprio paradiso della biodiversità. E qui, sui docili versanti delle colline, il Sangiovese trova il suo habitat ideale, in una perfetta sinergia tra il terreno, l'esposizione ed il lavoro dell'uomo, nasce il mito del Brunello di Montalcino.

Il neonato **Vigna Marrucheto** (12.000 bottiglie), prodotto da tre parcelle dell'omonimo vigneto (circa 10 ha), sito nell'area sud-orientale della tenuta, fonda le sue radici sui numerosi studi effettuati sin dagli inizi all'interno della tenuta Banfi, da quelli sulla zonazione, alla selezione clonale, allo sviluppo del sistema d'allevamento ad *Alberello Banfi*. Oltre quarant'anni di esperienza di Banfi dedicati ad esprimere e valorizzare le diversità di ogni *terroir* della tenuta, trovano il proprio compimento nel progetto Brunello «Vigna».

Grazie alla zonazione aziendale, il cui obiettivo primario è stato quello di valorizzare al meglio ogni singola zona della tenuta, sono stati individuati ventinove differenti *terroir*. Il *terroir*, un termine francese che con una sola parola, ci racconta che un vino è figlio non solo dell'uva, ma dell'ambiente in cui l'uva stessa matura. Terreno, quindi, ma anche luce, brezze, altitudine creano in ogni vigneto un piccolo mondo totalmente diverso da quello adiacente. E il lavoro svolto in vigna continua in cantina. Qui, le uve di ogni singolo vigneto vengono lavorate separatamente e anche l'affinamento prosegue in maniera separata, offrendo la possibilità di assaporare nel calice le differenti peculiarità di ogni vigneto.

Elegante e ricercato, nel bicchiere si presenta con un colore rosso rubino intenso. Dotato di grande complessità sensoriale, in cui spiccano note di prugne rosse mature e pesche bianche, ha un corpo pieno e vibrante, sostenuto da un'ottima acidità, con tannini setosi e un finale ben bilanciato e molto persistente.

Per informazioni/immagini contattare:

Lorella Carresi – Communication Manager - Banfi

e-mail: lorella.carresi@banfi.it - tel.: 0577 840 111

sito web: banfi.it

Facebook: @Banfiofficial

Instagram: @Banfiofficial

Twitter: @Banfiofficial

for a better a wine world