





Castello Banfi Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Den italienske vingård, Castello Banfi, der er beliggende nær Montalcino i Toscana, råder i alt over ca. 3.000 hektar. Vingården blev grundlagt i 1978, og der er i dag beplantet ca. 1.000 hektar med vin. Derudover råder vingården over et af Europas mest avancerede wineries samt en fæstning fra det 11. århundrede, som er indrettet som luksusrestaurant. Vingården er i dag særdeles velkendt for at producere gode vine af meget høj kvalitet. Dette har Castello Banfi tydeligt bevist ved vinde flere anerkendte konkurrencer og også 12 gange løbet med den flotte titel som "Bedste italienske vineri" ved Vinitaly.

Druerne til denne vin er håndplukkede, og man har været vinmarkerne igennem flere gange for at plukke hver enkelt drueklase på det helt rigtige modningstidspunkt. Druerne er nøje udvalgt, idet hver drueklase har været igennem to manuelle sorteringer på vingården.

Vinen er produceret af 100% Sangiovese Brunello-druer og har været lagret i 2 år på egetræsfade, hvorefter den er lagret på flaske i 8-12 måneder inden frigivelsen.

Den har en intens dybrød farve med et granatrødt skær og en pragtfuld duft med noter af blomster, kaffe, tobak og krydderier. Vinen har en fyldig, men samtidig fløjlsblød smag, silkebløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Priser

- 91 point på www.falstaff.com, marts 2021
- 91 point på www.jebdunnuck.com, marts 2021
- 92 point på www.winespectator.com, juni 2021
- 94 point på www.robertparker.com og i The Wine Advocate, november 2020
- 95 point på www.jamesuckling.com, november 2020
- 95 point på www.winescritic.com, februar 2021
- 92 point i Wine Enthusiast

Producent:	Castello Banfi
Land:	Italien
Region:	Toscana, Montalcino
Type:	Rødvin
Druer:	100% Sangiovese



Restsukker: < 2,0 g/l
Volumen: 75 cl
Kolli: 6