





Castello Banfi Brunello di Montalcino DOCG

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.

Denne vin er produceret af 100% Sangiovese-druer, der er dyrket på Castello Banfis vinmarker i Montalcino-området i Italien. Men det er ikke helt almindelige Sangiovese-druer, der er brugt, men derimod specielle Banfi-kloner af Sangiovese-druen. Disse kloner er igennem 20 år specielt udviklet af Castello Banfi og "The University of Milan"; i 1982 startede man med at udvælge kloner, i 1992 plantede man de første kloner rundt om Castello Banfi, og i 1997 høstede man den første årgang.

Vinen har været lagret 24 måneder på franske egetræsfade (40% på små fade og 60% på store fade). Efter tapning har vinen lagret en periode på flasken inden frigivelsen.

Dette har resulteret i en utrolig elegant vin med intens rubinrød farve samt en kompleks, men samtidig frisk frugtduft af brombærmarmelade med et strejf af tobak og krydderier. Det er en fyldig vin med kraftig, men samtidig blød og afrundet smag, blide tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne Brunello er særdeles velegnet til kraftige madretter samt stærke og modne oste.

Den kan med velbehag drikkes nu, men den har samtidig et godt henlægningspotentiale.

Denne vin, der er produceret efter mere end 20 års intensiv forskning på Castello Banfi, er simpelthen et udtryk for al den viden, der findes, om Sangiovese-druen i Montalcino-området – og der er kun produceret et begrænset antal flasker af denne super-årgang!



Priser

- 94 point på www.gardininotes.com
- 95 point på www.jamessuckling.com, november 2021
- Guld ved Mundus Vini 2022
- Castello Banfi udnævnt til "Best Winery of the Year" ved Vinitaly 2017

Producent:	Castello Banfi
Land:	Italien
Region:	Toscana
Type:	Rødvín
Druer:	100% Sangiovese
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6