





Castello Banfi Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto

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 dyrket på tre mindre områder af Castello Banfis 10 hektar store Marrucheto-vinmark, som blev beplantet i 2009. Årgang 2016 er den første årgang, der er produceret af denne vin.

Vinen er produceret af 100% Sangiovese-druer og har været lagret 30 måneder på franske egetræsfade, hvorefter den er lagret en periode på flaske inden frigivelsen.

Det er en helt fantastisk Brunello med intens rubinrød farve, elegant, raffineret og kompleks duft med noter af modne frugter, røde blomster og hvide ferskner. Vinen er fyldig, men har samtidig en fløjlsblød smag med masser af syre, velafbalancerede tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Priser

- Castello Banfi udnævnt til "Best Winery of the Year" ved Vinitaly 2017

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