



Castello Banfi

Brut Metodo Classico Piemonte

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 Banfi Brut er produceret af druerne Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Blanc, der er dyrket i Piemonte-området i Italien. Vinen har efter gæringen ligget og modnet på bundfaldet af gærceller etc. i 24 måneder.

Det er en flot mousserende vin med flot strågul farve, intens og delikat duft, frisk og velafbalanceret frugtsmag samt en blid og let bitter eftersmag.

Det er en helt igennem harmonisk mousserende vin, der er særdeles velegnet som aperitif.

Priser

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

Producent:	Castello Banfi
Land:	Italien
Region:	Piemonte
Type:	Mousserende
Druer:	Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Blanc
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6