





Castello Banfi
Cost'é Rosato

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.

Vinen er produceret af druerne Sangiovese, der er dyrket i Toscana samt en meget lille procentdel Vermentino, der er dyrket ude ved kysten.

Denne vin har udelukkende været lagret på ståltanke for at bibeholde så megen frugt som muligt.

Det er en moderne, frisk og yderst elegant rosévin.

Denne letdrikkelige rosévin er meget forfriskende og har en flot lyserød farve, delikat duft af røde bær og citrus, frisk og skøn frugtsmag 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
Type:	Rosévin
Druer:	Sangiovese og Vermentino
Restsukker:	4.0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6