





Castello Banfi Cum Laude

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 druerne Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese og Syrah, der er dyrket i Montalcino i Toscana-området. De fire druesorter har lagret 6 måneder på egetræsfade hver for sig, derefter er vinen blandet og har lagret yderligere 6 måneder på egetræsfade for derefter at blive tappet på flaske, hvor vinen lagrer minimum 6 måneder inden frigivelsen. Det er en vin med flot intens rubinrød farve samt en kompleks duft af kirsebær, blommer og lakrids med et strejf af sorte oliven og tobak. Det er en utrolig fyldig vin med kraftig, men samtidig blød og rund 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 I.G.T., Montalcino
Type:	Rødvin
Druer:	30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 25% Sangiovese og 15% Syrah
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6