



Castello Banfi Grappa di Brunello

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.

En grappa som er produceret af 100% Brunello-druer og som har været lagret på egetræsfade i over et år. Den er fyldig og har en meget lys, klar farve samt en frisk og delikat duft. Den smager af modne druer og citrusfrugter og har en ren finish samt en lang eftersmag.

Producent:	Castello Banfi
Land:	Italien
Region:	Toscana
Type:	Dessertvin
Druer:	100% Brunello
Volumen:	70 cl
Kolli:	6