





Castello Banfi Poggio all'Oro Brunello di Montalcino Riserva

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 på 100% Sangiovese-druer og er lagret på egetræsfade i ca. 2 år og derefter 8-12 måneder på flasken inden frigivelsen.

Denne elegante vin har en flot intens dybrød farve med et granatrødt skær og en kompleks duft af modne frugter, tobak, lakrids, vanilje og chokolade. Det er en kraftig og fyldig vin med en fløjlsblød smag samt en god balance mellem frugt, syre og tannin.

Priser

- 94 point på www.winespectator.com, juli 2020
- 97 point på www.jamessuckling.com, november 2019

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