





Castello Banfi Rosso di Montalcino

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.

Den er produceret på 100% Sangiovese Brunello-druer, der er dyrket på Castello Banfis egne vinmarker, beliggende i den sydlige del af Montalcino i Toscana.

Vinen har været lagret på egetræsfade i 3-6 måneder og herefter nogle måneder på flasken inden frigivelsen.

Det er en vin med intens rubinrød farve, frisk duft af sorte bær og blomster med et strejf af lakrids og marmelade, let krydret, men samtidig blød og frugtagtig smag samt en god, vedvarende eftersmag.

Priser

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

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