





Castello Banfi Summus

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.

Summus betyder "toppen af bjerget" og er Castello Banfis topvin.

Denne vin er produceret af druerne Cabernet Sauvignon, Sangiovese og Syrah, og man har omhyggeligt valgt denne druesammensætning. Syrah-druerne har givet vinen dens overordnede karakter. Sangiovese-druerne har skabt den indbydende og gode krop. Sidst, men ikke mindst, har Cabernet Sauvignon-druerne leveret den fantastiske struktur og frugtsmag.

Druerne har først gæret på ståltanke, og herefter har vinen lagret 18-24 måneder på franske egetræsfade før endelig aftapning på flaske. Flaskelagring finder sted nogle måneder inden frigivelsen.

Det er en fyldig vin med intens og dyb rubinrød farve, utrolig fyldig frugtduft med et strejf af krydderier, tobak og vanilje, god krop, elegant og meget velafbalanceret frugtsmag, fløjlsbløde tanniner samt en lang og intens eftersmag.

Priser

- 92 point på www.xtrawine.com
- 95 point på www.winescritic.com, november 2020
- Sølv og 90 point ved International Wine Challenge 2021

Producent:	Castello Banfi
Land:	Italien
Region:	Toscana, Montalcino
Type:	Rødvin
Druer:	Cabernet Sauvignon, Sangiovese og Syrah
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl



Kolli:

6