



Castello Banfi

Tener Vino Spumante Brut

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 mousserende vin er produceret på Charmat-metoden, hvor anden-gæringen foregår i en lukket tryktank. Den er produceret af druerne Sauvignon Blanc (50%) og Chardonnay (50%), der er dyrket i Piemonte-området i Italien. Det er meget sjældent, at Sauvignon Blanc-druer bruges til at producere mousserende vin, men dette specielle blend indeholder 50% specielt udvalgte Sauvignon Blanc-druer af meget høj kvalitet, og resultatet er enestående. Det er en flot mousserende vin med lys strågul farve og en intens og delikat frugtduft med et strejf af fersken. Tør, blød og velafbalanceret frugtsmag samt en blid eftersmag.

Priser

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

Producent:	Castello Banfi
Land:	Italien
Region:	Piemonte
Type:	Mousserende
Druer:	50% Sauvignon Blanc og 50% Chardonnay
Restsukker:	12.0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6