



www.amkanordic.com

# Castello Banfi BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



<b>Producent</b>	Castello Banfi
<b>Ursprung</b>	Montalcino, Toscana, Italien
<b>Varunummer</b>	7702701 / 5925706 / 5932708 / 5925610
<b>Druva</b>	Sangiovese Grosso
<b>Alkoholhalt</b>	13,5%
<b>Sockerhalt</b>	2 gram / liter
<b>Storlek</b>	750 ml / 1500 ml / 3000 ml / 5000 ml
<b>Antal/kolli</b>	6 / 1 / 1 / 1
<b>Förslutning</b>	Naturkork
<b>Smakbeskrivning</b>	Medelfylligt vin med komplexa toner av torkad frukt, körsbär, kryddor, kaffe, tobak och ek. Lång eftersmak med balanserad tanninstruktur.
<b>Passar till</b>	Vilt, nöt, lamm och anka.
<b>Vinifikation</b>	Brunello di Montalcino är ett av de mest eftertraktade vinerna från Toscana. Druvan heter Sangiovese Grosso och efter traditionell vinframställning är vinet lagrat 24 månader, dels på 5000 liter stora slovenska botti och 350 liters franska barriquer varav en tredjedel är nya. Vinet är lagrat 8-12 månader på flaska innan det når marknaden.
<b>Om producenten</b>	Castello Banfi förfogar över ca 1000 hektar vingårdar runt om i Toscana. Castello Banfi är idag mycket välkända för att producera goda viner av mycket hög kvalitet. Redan från starten engagerade man sig för att försöka utveckla den potential man såg i området, särskilt när det gäller druvmaterialet. Faktum är att man i samarbete med Lantbruksuniversitetet i Milano numera har hela sex unika kloner av uvan Sangiovese registrerade.
<b>Övrig information</b>	Idag finner vi viner med namnet Banfi på etiketten från områden såsom, Montalcino, Bolgheri, Chianti samt Piemonte. Castello Banfi är mycket engagerade i och internationellt belönade för sitt arbete med hållbarhet. Enkelt uttryckt är deras devis; " varje åtgärd måste vara socialt rättvis, miljömässigt säker och ekonomiskt genomförbar samtidigt."