



www.amkanordic.com

# Banfi

## ROSSO di MONTALCINO DOC



<b>Producent</b>	Castello Banfi
<b>Ursprung</b>	Montalcino, Toscana, Italien
<b>Varunummer</b>	7149501
<b>Druva</b>	Sangiovese Grosso
<b>Alkoholhalt</b>	15,5%
<b>Sockerkhalt</b>	<1 gram / liter
<b>Storlek</b>	750 ml
<b>Antal/kolli</b>	6
<b>Förlutning</b>	Naturkork
<b>Smakbeskrivning</b>	Medelfylligt friskt vin med inslag av mörka bär, plommon, tobak, kaffe och ek. Lång välbalanserad eftersmak.
<b>Passar till</b>	Fisk, pasta, nöt, lamm och vegetariskt.
<b>Vinifikation</b>	Brunello di Montalcino är ett av de mest eftertraktade vinerna från Toscana. Här stöter vi på lillebror Rosso di Montalcino som är något lättare och lite enklare i stilen. Vinet är framställt enbart av Sangiovese Grosso. Efter traditionell vinframställning är vinet lagrat 12 månader, dels på 5000 liter stora botti och dels på 225 liters barriquer varav en femtedel är nya. Vinet är lagrat 6 månader på flaska innan det når marknaden.
<b>Om producenten</b>	Castello Banfi förfogar över ca 1000 hektar vingårdar runtom 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."