



www.amkanordic.com

# Banfi Poggio Alle Mura BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



<b>Producent</b>	Castello Banfi
<b>Ursprung</b>	Montalcino, Toscana, Italien
<b>Varunummer</b>	5925301
<b>Druva</b>	Sangiovese Grosso
<b>Alkoholhalt</b>	15,5%
<b>Sockerhalt</b>	2 gram / liter
<b>Storlek</b>	750 ml
<b>Antal/kolli</b>	6
<b>Förslutning</b>	Naturkork
<b>Smakbeskrivning</b>	Medelfylligt vin med komplexa toner av björnbär och plommon med kryddigt inslag av fat. Lång eftersmak med balanserad tanninstruktur.
<b>Passar till</b>	Vilt, nöt, lamm och mogna ostar.
<b>Vinifikation</b>	Brunello di Montalcino är ett av de mest eftertraktade vinerna från Toscana. Druvan heter Sangiovese Grosso och just dessa druvor kommer från egna vingården, Poggio alle Mura, där man i början av 1980-talet initierade arbetet för att identifiera de bästa klonerna av druvan. Första årgången av vinet var 1997. Efter traditionell vinframställning är vinet lagrat 24 månader, dels på 6-9000 liter stora botti av fransk ek 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 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."