



www.amkanordic.com

Castello Banfi CHIANTI SUPERIORE DOCG



Producent	Castello Banfi
Ursprung	Chianti, Toscana, Italien
Varunummer	X5366BA2201
Druva	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo
Alkoholhalt	13,5%
Sockerkhalt	2 gram / liter
Storlek	750 ml
Antal/kolli	6
Förslutning	Naturkork
Smakbeskrivning	Medelfylligt vin med toner av körsbär, plommon, viol och örter. Frisk och balanserad eftersmak.
Passar till	Pasta, kyckling, fläsk och vegetariskt.
Vinifikation	Detta vin kommer från distriktet Chianti i Toscana och består huvudsakligen av druvan Sangiovese. Benämningen Superiore indikerar att viner har 1% högre alkoholhalt än den annars lagstadgade. Efter klassisk jäsning med skalmaceration följer 5-6 månaders lagring i temperaturkontrollerade ståltankar och för ökad komplexitet är vinet lagrat en kortare tid på äldre ekfat innan buteljering.
Om producenten	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.
Övrig information	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."