



2018 Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Un Brunello comme dans un livre d'images

Description:

Le domaine viticole Banfi se trouve sur les versants sud, entre les deux fleuves Orcia et Ombrone, dans la commune de Montalcino. Le Brunello vieillit pendant au moins deux ans à parts égales dans des fûts et des barriques en chêne français et pendant 8 à 12 mois supplémentaires en bouteille.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Montalcino
Producteur:	Banfi
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90/100, Wine Spectator 93/100
Elevage:	48 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0456118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90/100, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.