



2018 Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Un Brunello come in un libro illustrato

Descrizione del vino:

La cantina Banfi si trova sul versante meridionale tra i fiumi Orcia e Ombrone, nel comune di Montalcino. Il Brunello viene affinato per almeno due anni in proporzioni uguali in botti e barrique di rovere francese e per altri 8-12 mesi in bottiglia.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo stufato di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	Banfi
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90/100, Wine Spectator 93/100
Vinificazione:	48 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0456118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90/100, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	48 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.