



## 2019 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 spezzatino 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Montalcino
<b>Produttore:</b>	Banfi
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 100/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Wine Spectator 93/100
<b>Vinificazione:</b>	48 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	0456119

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Castello Banfi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 100/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Wine Spectator 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	48 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.