



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.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Montalcino
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5%
Cépage(s):	100% Sangiovese
N° article:	0456121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Herkunft: Italie
Notation: James Suckling 94/100, Parker 93/100,
Schweizerische Weinzeitung 17/20, Wine
Spectator 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Sangiovese
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.