



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: | 48 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 15.0% |
| Cépage(s): | 100% Sangiovese |
| N° article: | 0456118 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | Italie |
| Notation: | Parker 93/100, Antonio Galloni 90/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Sangiovese |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 48 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 15.0% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |