



Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Un Brunello comme dans un livre d'images

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Montalcino
Elevage:	48 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0456119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Castello Banfi

Herkunft:	Italie
Notation:	Decanter 100/100, Antonio Galloni 96/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.