



## Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Un Brunello come in un libro illustrato

**Descrizione:**

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.

**Profilo aromatico:**

**Ideale con:**

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.

**Temperatura:**

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

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Montalcino

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.5%

**Varietà d'uva:** 100% Sangiovese

**Numero articolo:** 0456121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Castello Banfi

**Herkunft:** Italia  
**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Parker 93/100,  
Schweizerische Weinzeitung 17/20, Wine  
Spectator 94/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Sangiovese  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 24 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 15.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
puissants, nous recommandons une  
température de service de 15 à 17 °C.