



## Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Un Brunello come in un libro illustrato

**Beschreibung:**

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.

**Degustationsnotiz:**

**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.

**Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Montalcino

**Allevamento:** 48 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 0456119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Castello Banfi

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 100/100, Antonio Galloni 96/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	48 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.