

Banfi Chianti Classico DOCG

Italia / Toscana / Chianti



Montalcino er en vakker middelalderlandsby sør for Siena i Toscana. Byen ligger på en 600 meter høy åskam med en gammel borg ruvende over landskapet. Det var i disse pittoreske omgivelsene at brødrene Mariani bestemte seg for å etablere Banfi i 1978.

De lette etter muligheter for å lage vin på et sted der de kunne kombinere italienske tradisjoner og moderne teknologi. På den 2830 hektar store eiendommen i Montalcino produserer Castello Banfi vin på 830 av disse og eksporterer vin til over 50 land. Banfi er i dag en av Italias største vinprodusenter.

Banfi har også en eiendom i Piemonte, hvor de produserer viner typiske for området.

Banfi Chianti Classico uttrykker Chianti Classico på sitt beste, frisk og fruktig, rik på smak, myke tanniner og god syre.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Chianti Classico DOCG
Produsent	Castello Banfi
Årgang	2021
Druetyper	85% Sangiovese , Cabernet, Merlot, Syrah
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon med 8-10 dagers maserasjon. Kort lagring på fat før vinen tappes på flaske sommeren etter innhøstning.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 0,5 g/l Syre: 5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Fargen er intens lys rødlilla. Kirsebær, bjørnebær og røde bær på nesen, som tilsammen gir en kompleks og intens bouquet. Bløt og frisk i munnen med en lang og tydelig finish.
Serveringstemperatur	18 grader
Passer til	Passer godt til rødt kjøtt, lam og småvilt. Sangiovese går rimelig godt også med retter med tomat, som pasta bolognese, pizza etc.
Webseite	www.castellobanfi.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	10620001	5637475	kr. 259,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Bevi a ogni momento