

Banfi Grappa Poggio alle Mura

Italia / Toscana / Toscana

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.

Sangiovese-druene kommer fra vinmarkene rundt det historiske Poggio alle Mura- slottet. Området er spesielt egnet for dyrking av Sangiovese, og disse vinmarkene ved slottet ble plantet i 1992 som første vinmark etter mange års forskning på det optimale utvalg av Sangiovese-kloner.



Type	Grappa
Produsent	Castello Banfi
Druetyper	Sangiovese 100%
Vinifikasjon	Etter dobbeldestillering under kontinuerlig damp blir den gjærede pomace (druerestene) av Sangiovese lagret på slavonske eikefat i 18 måneder.
Lagring	18 måneder på slavonsk eik
Analyse	Alkohol: 45,0 % Syre: 32,41 g/l
Karakteristikk	Klar gylden farge. Floral og fruktig bouquet med hint av vanilje, fat og krydder. Bløt og rund i munnen, aromatisk grappa med hint av honning i avslutningen.
Serveringstemperatur	Ved 17 grader
Passer til	Avec

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,5 L	1816202	4733556	kr. 1 599,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
1			

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
Drink for every moment