

Banfi Brut Metodo Tradizionale Classico

Italia / Piemonte

Castello Banfi eier også en historisk 45 ha vingård i Piemonte, i Strevi. Eiendommen heter Banfi Estate. Vinmarkene ligger mellom Novi Ligure og Acqui Terme. De kjøpte denne eiendommen, som ble etablert i Strevi i 1860 i 1979, ett år etter at Castello Banfi ble grunnlagt. Her produseres både unike musserende viner samt ulike hvite og røde viner, alle bærere av de beste appellasjonene i Piemonte.

En Banfi-klassiker! Spesielt utvalgte druer. Pinot Noir (fra Oltrepò Pavese) benyttes for fylde og karakter, Chardonnay (fra alto Adige) for fruktighet og eleganse, i tillegg noe Pinot Bianco (Alto Adige) som balanserer vinen. Blandingen gir en rik, fyldig og elegant musserende vin. Banfi Brut har blitt kåret til den beste musserende italienske vin og har vunnet flere priser i hjemlandet.



Type	Musserende
Produsent	Castello Banfi Piemonte
Druetyper	50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Blanc
Vinifikasjon	Gjæringen på flaske ihht den klassiske champagnemetoden. Gjærkontakt i minst 24 måneder etterfulgt av remuage for hånd. Bunnfall fjernes ved dégorgement à la glace.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 8 g/l Syre: 6,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Blek strågul farge med små og vedvarende bobler. Intens og velduftende. Forfriskende og crisp med forsiktig syre. Harmonisk, velbalansert og smaksrik med tørr finish.
Serveringstemperatur	Ved 8-10° C
Passer til	Som aperitiff, til fingermat og forretter. Passer også utmerket til hummer, skalldyr og annen sjømat, eller til krydret Thai- og Szechuan-retter.
Webseite	www.castellobanfi.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4392601	1234830	kr. 379,90
Antall i kasse	Sortiment	SAP nr	
6		34559 Status: Lagervare	

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