

Banfi La Pettegola Vermentino

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.

Vinmarkene befinner seg i Maremma, ved Gavorrano ved Grosseto.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	IGT
Produsent	Castello Banfi
Årgang	2023
Druetyper	100% Vermentino
Vinifikasjon	Druene plukkes for hånd og gjennomgår en forsiktig pressing. Gjæringen foregår i temperaturkontrollerte ståltanker i 13-16 dager. Deretter malolaktisk gjæring før vinen klares og tappes på flaske.
Lagring	Ingen eikelagring, kun ståltank.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2,2 g/l Syre: 5,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i noen år.
Karakteristikk	Lys gul. Fruktig med hint av aprikos og grapefrukt. Floral med kryddertoner. Fylldig med en god syre, friskhet og lang avslutning.
Serveringstemperatur	10° C
Passer til	Nydelig til retter av skaldyr, fisk og vegetar. Prøv den også til sushi.

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 488901	EPD-nr 2832038	Pris Vinmonopolet kr. 224,90
Antall i kasse 6	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr 158034 Status: Skaffevare	

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 for every moment