

Banfi Rosa Regale Brachetto d'Acqui

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.

Vigne Regali, tidligere kjent som Bruzzone, spesialiserte seg tidlig på produksjon av musserende viner. Druene kommer fra vinmarken La Rosa.



Type	Musserende
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Castello Banfi Piemonte
Årgang	2023
Druetyper	100% Brachetto d'Acqui
Vinifikasjon	Etter avstilkning og pressing masereres mosten ved 5-6°C i 4-5 dager. Mosten overpumpes 8 ganger daglig, siles og filtreres omgående og avkjøles i kaldt rom (0°C). Deretter varmes den til 16°C, tilsettes spesialgjær og gjæres i temperatur-kontrollerte, rustfrie ståltanker og filtreres på nytt.
Analyse	Alkohol: 7,0 % Sukker: 94,7 g/l Syre: 6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Lys rubinrød farge med fine, vedvarende bobler. Intens og aromatisk duft med undertone av jordbær og roser. Søt, aromatisk og velbalansert smak med god syre. Ren, god ettersmak.
Serveringstemperatur	8-10° C
Passer til	Nydelig som aperitiff, til krydret mat, chevre, desserter, kaker og søt frukt - spesielt god til jordbær! En av de få viner i verden som virkelig passer til sjokolade, - gjerne mørk og bitter!
Webseite	www.castellobanfi.com

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 5730201	EPD-nr 2366508	Pris Vinmonopolet kr. 239,90
Antall i kasse 6	Sortiment	Vectura nr 119954 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
Small text below logo