

DRINKS.

Castello Banfi Rosso di Montalcino DOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40834521
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sienne (Toscane)
Embouteilleur	Banfi S.r.l., Loc. Castello di Poggio alle Mura snc, 53024 Montalcino, Italia
Marque	Banfi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	>15 mois
Dégustation	Équilibré et harmonieux avec des notes de cerises, de framboises, de mûres, de prunes, de bois de chêne, de vanille, de cuir, de terre, de fumée de tabac, d'épices et un soupçon de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sangiovese
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	fromages, pizzas & pâtes, viandes rouges

Description

Le Sangiovese est une sorte de superstar parmi les cépages italiens. Non seulement il occupe la plus grande superficie de vignoble du pays, mais il se transforme en vins rouges de renommée internationale comme le Brunello di Montalcino ou le Chianti Classico. Ce cépage, qui produit des vins d'une structure prononcée, avec une forte teneur en acidité et en tanins, a été décrit pour la première fois au XVI^e siècle. Plus tard, la famille Biondi-Santi a produit un clone du cépage Sangiovese et l'a baptisé "Brunello". Le Brunello di Montalcino, produit dans la région de Montalcino en Toscane, est considéré comme l'un des vins les plus chers d'Italie.

L'immense et moderne cave Banfi est située dans la vallée de l'Orcia, non loin du château médiéval "Castello Banfi", auquel sont également rattachés une vinothèque et un restaurant. Fondée en 1978 par les frères italo-américains Mariani, Banfi est devenue depuis lors un empire du vin - en tant que plus grand producteur de vin de Toscane, la famille Mariani possède des domaines non seulement dans la région DOCG de Montalcino, mais aussi dans le Bolgheri, le Chianti et le Piémont. Pour le Rosso di Montalcino, les raisins Sangiovese sont fermentés dans des cuves en acier et en bois, à température contrôlée. Le processus de vieillissement dure près d'un an et demi: le vin mûrit d'abord pendant un an dans des fûts en bois de différentes tailles, puis trois à six mois supplémentaires en bouteilles.