

DRINKS.

Castello Banfi Brunello di Montalcino DOCG 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7009417
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sienne (Toscane)
Embouteilleur	Banfi S.r.l., Loc. Castello di Poggio alle Mura snc, 53024 Montalcino, Italie
Marque	Banfi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	>32 mois
Dégustation	goût doux et rond avec des tanins bien présents, ainsi que des touches aromatiques de chêne, tabac, vanille, chocolat, cuir, sol forestier, fumée, cerise, framboise, prune, mûre, réglisse, poivre, fruits secs et violette.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Brunello (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	2016
En accord avec	fromages, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes, risotto, viandes rouges

Description

Le Sangiovese est une sorte de superstar parmi les cépages italiens. Non seulement il occupe la plus grande surface de vignoble du pays, mais il entre également dans la composition de vins rouges de renommée internationale comme le Brunello di Montalcino ou le Chianti Classico. Le cépage, qui donne des vins à la structure prononcée et à la teneur élevée en acide et en tanin, a été décrit pour la première fois au 16e siècle. Plus tard, la famille Biondi-Santi a produit un clone du cépage Sangiovese et l'a baptisé "Brunello". Le Brunello di Montalcino est considéré comme l'un des vins les plus chers d'Italie, produit dans la région de Montalcino, en Toscane.

L'immense cave moderne de Banfi est située dans la vallée d'Orcia, non loin du château médiéval "Castello Banfi", auquel sont également rattachés une vinothèque et un restaurant. L'entreprise est née d'une société de négoce de vin New Yorker fondée en 1919 et a été construite dans sa forme actuelle en 1978. Depuis, Banfi est devenu un empire viticole - 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 à Bolgheri, dans le Chianti et dans le Piémont. Les raisins de Sangiovese pour le Brunello di Montalcino sont fermentés dans des cuves en acier et en bois, le moût restant en contact avec les peaux de raisin pendant environ deux semaines. L'élevage dure presque trois ans : le vin vieillit d'abord pendant deux ans dans des fûts en bois de différentes tailles, puis huit à douze mois supplémentaires en bouteille.