



Brunello di Montalcino 2018

Glänzendes Rubinrot. Elegante, feinduftende Nase. Aromen nach Pflaumen, Weichselkirschenkompott, Dörrobst und feine Röstnuancen, etwas Tabak. Schöne Aromadichte. Kräftiger, wohlstrukturierter Körper. Präzise Tannine von guter Qualität. Der Abgang ist lang, elegant und präzise.

Produzent	Castello Banfi
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	301168
Passt zu	Wild, Lamm, Rind, Grilladen, Schmorgerichten
Bewertungen	Antonio Galloni 90/100



Vinifikation

Der Ausbau erfolgt während zwei Jahren in französischer Eiche. Anschliessend verfeinert der Wein weitere zwölf Monate in der Flasche.

Terroir

Das ganze Gebiet des Weinguts, eingebettet zwischen den Flüssen Orcia und Ombrone, erstreckt sich an den südlichen Hängen der Gemeinde Montalcino und profitiert von einer hohen Sonneneinstrahlung mit guter Durchlüftung. Das milde Klima, das dank der starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht herrscht, ermöglicht eine optimale Reifung der Trauben.

Geschichte





Die Anfänge von Banfi gehen auf das Jahr 1978 zurück, als Ergebnis eines ehrgeizigen und zugleich visionären Projekts: Die Schaffung eines Exzellenzpols für die Produktion von Qualitätsweinen in Montalcino und Italien.

