



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Castello Banfi Rosso di Montalcino

Druivensoorten: 100% Sangiovese

Regio & land: Toscana, Italië

Producent: Castello Banfi

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14,5%

Serveertemperatuur: 16 °C – 18 °C

Foodpairing:

Deze wijn past perfect bij wild en middeloude kazen

Informatie over de producent:

Banfi, opgericht in 1978 door de visie van de Italiaans-Amerikaanse broers John en Harry Mariani, vertegenwoordigt een huwelijk van passie voor wijnmaken en technologische innovatie. Door samenwerking met Ezio Rivella, een van de meest vooraanstaande wijnmakers van Italië, werd het in Montalcino gekochte land getransformeerd in een combinatie van kwaliteit en potentieel. De overname van de historische Piemonteze wijnmakerij Bruzzone verrijkte vervolgens de portefeuille verder en integreerde de mousserende wijntraditie van Piemonte in de Banfi-wereld.



Informatie over de wijn:

De rijping gebeurt in franse eiken vaten van 350 liter gedurende 12 maanden. De kleur is helder robijnrood met frisse, zoete en fruitige aroma's van bramen en rijpe kersen; ook bloemige en kruidige tonen van vanille, tabak en zoethout zijn duidelijk aanwezig. De structuur is ruim, geconcentreerd en harmonieus, met een goede zuurgraad; mooie finale persistentie die de drank aangenaam maakt.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN