



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 Brunello 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 Bruzone verrijkte vervolgens de portefeuille verder en integreerde de mousserende wijntraditie van Piemonte in de Banfi-wereld.



### Informatie over de wijn:

De rijping gebeurt voor 80% in Franse eikenhouten vaten van 60 en 90 hl. en 20% in barriques van Frans eikenhout van 350 liter voor minimaal 2 jaar. Een intense, elegante en evenwichtige Brunello. Robijnrood met licht granaatkleurige reflecties. In de neus valt hij op door zijn zoete en fruitige aroma met hints van zwarte bessen en bramen, perfect in balans met tonen van zoethout en pijptabak. Zachte en soepele tannines zijn goed geïntegreerd met een uitgesproken zuurgraad die deze Brunello een levendige structuur geeft.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN