Banfi Brunello di Montalcino 0.75l



Kód produktu	I0300911

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sangiovese Grosso vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Montalcino - suché

Excelentní víno s plnou tmavou granátovou barvou. Vůně po přezrálých červených plodech (třešně, višně), koření a dubového sudu. Chuť plná zakulacená, harmonická s vyváženou tříslovinou, sametová, velmi intenzivní, s kořenitými tóny a taniny v závěru.

Vhodné k pokrmům ze zvěřiny, červeným masům, tučnému vepřovému.
Teplota podávání 15-16°C. Doporučujeme dekantovat několik hodin před podáváním.

Díky tradičnímu způsobu výroby se jedná o skutečně aristokratické víno. Zraje v několika různých sudech po dobu dvou let. Používají se 350l ale i 60 - 120hl sudy. Víno zraje ještě 8 - 12 měsíců v lahvi. První ročník Brunello di Montalcino vyrobilo vinařství Castello Banfi již v roce 1978.

Dostupnost na hlavním skladě:	3 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Banfi Brunello di Montalcino 0.75l

Popis

Velmi prestižní, avšak poměrně mladé vinařství (založeno bylo teprve v roce 1978) patří americko-italské rodině Mariani. Rodinný podnik, vlastněný rodinou Mariani, je charakterizován nadšením a láskou k vínu, předávaném z generace na generaci. Víno produkují ve dvou vinařstvích - jedno je v Toskánsku (Castello Banfi - Montalcino) a druhé v Piemontu (Vigne Regali - Strevi) - ve dvou italských oblastech, které se těší nejlepší pověsti ve výrobě špičkových vín. Banfi klade velký důraz na výzkum ve vinicích a ve vinifikačním procesu. Spokojenost zákazníků je garantována špičkovou kvalitou a tradicí v kombinaci s moderní technologií a optimálním poměrem mezi cenou a kvalitou. Emblém a srdce podniku: středověký hrad s unikátním muzeem skla, dvěma restauranty a krásnou vinotékou. Každý rok tu přivítají více než 40.000 návštěvníků z celého světa. Jedna z restaurací získala jednu hvězdu Michelin. Založeno: 1978 Sídlo: San Angelo Scalo Vinice: 850 ha Produkce: 10.500.000 lahví Banfi je jednou z vedoucích společností v Itálii, které se zabývají výrobou a distribucí vín té nejvyšší kvality. Je to vinařství založené na nejlepších tradicích italského vinařství. Rodinný podnik, vlastněný rodinou Mariani, je charakterizován nadšením a láskou k vínu, předávaném z generace na generaci. Banfi je dnes jedním z nejvýznamnějších producentů v oblasti Montalcino a přes poměrně velký objem produkce si vždy zachovává vysoký standard kvality svých vín. To potvrzují také četná ocenění jak z domovské Itálie, tak ze světa – například The Winery of the Year, udělené časopisem Wine Spectator. Ikonou vinařství je Brunello di Montalcino Riserva Poggio al'Oro, vyráběné pouze v nejlepších ročnících, které pravidelně získává nejvyšší hodnocení tří skleniček v Gambero Rosso.

Hlavní parametry

Značka	Castello Banfi
Druh	aristokratické toskánské víno Brunello
Barva	červená
Odrůda	typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Toskánsko
Oblast & obec	Montalcino
Ročník	2012
Zrání	3 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Banfi vini Slr, Via Vittorio Veneto, 76 15019 Strevi - Alessandria, Itálie