



**Naam:** Brunello di Montalcino 2015 - Castello Banfi 75 cl.

**Aoc:** Brunello di Montalcino DOCG

**Jaar:** 2011

**Land:** Italië

**Regio:** Toscana

**Inhoud:** 75 cl.

**Druivensoort(en):** Sangiovese

### **Omschrijving**

Genesteld tussen de rivieren Orcia en Ombrone, op de Zuidelijke heuvelflanken van Montalcino ligt een uniek domein te midden van 2900 ha natuurpracht, waarvan 1/3 wijngaarden te midden van uitgestrekte bossen en boomgaarden. De unieke bodem van arme klei- en kalkgesteenten met lagen gefossiliseerde schelpen in combinatie met het Toscaanse klimaat geven de wijnen van Banfi een subtiel en elegant karakter. De Brunello-wijngaarden beslaan ongeveer 170 ha en liggen in de zuidelijke heuvelregio van Montalcino op 220 m boven zeeniveau.

### **Degustatienota**

De wijn wordt gedurende 2 jaar op eiken houten vaten gerijpt. Na botteling volgt nog een rustperiode van 8 tot 12 maanden op het domein. Intens robijnrode kleur met granaatrode nuances. Een complexe neus van rijpe vruchten, zoethout, mediterrane kruiden, humus en een hint vanille. Het is een krachtige wijn met veel body en structuur, zachte tannines. Een lange intense afdronk. Ideaal bij wildgerechten, rood vlees en gerijpte kazen. Bewaarpotentieel: zeker tot 10 jaar na oogstjaar.

