

Banfi Placido Chianti

Italia / Toscana / Toscana



Montalcino er en vakker middelalderlandsby sør for Siena i Toscana. Byen ligger på en 600 meter høy åskam med en gammel borg ruvende over landskapet. Det var i disse pittoreske omgivelsene at brødrene Mariani bestemte seg for å etablere Banfi i 1978.

De lette etter muligheter for å lage vin på et sted der de kunne kombinere italienske tradisjoner og moderne teknologi. På den 2830 hektar store eiendommen i Montalcino produserer Castello Banfi vin på 830 av disse og eksporterer vin til over 50 land. Banfi er i dag en av Italias største vinprodusenter.

Banfi har også en eiendom i Piemonte, hvor de produserer viner typiske for området.

Druetyper som er tradisjonelle for Chianti-området benyttes, med hovedvekt på Sangiovese. Placido betyr "rolig/beroliggende" på italiensk.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Castello Banfi
Årgang	2022
Druetyper	90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, Toscano og Malvasia
Vinifikasjon	Gjæringen finner sted på temperaturkontrollerte rustfrie ståltanker ved 25-30° C i 7 dager. Vinen gjennomgår deretter malolaktisk gjæring.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 1,3 g/l Syre: 5,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Ung rød farge. Fruktig, med innslag av kirsebær, bjørnebær og plomme. Velbalansert med bløte tanniner og god struktur.
Serveringstemperatur	18° C
Passer til	Passer godt til rødt kjøtt, pasta og noe krydret mat.
Webseite	www.castellobanfi.com

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 1515101	EPD-nr 1174861	Pris Vinmonopolet kr. 159,90
Antall i kasse 12	Sortiment	Vectura nr 115404 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Bevi per ogni momento