

Banfi Fumaio

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.

Druene i Banfi Fumaio kommer fra Castello Banfis egne vinmarker ved Montalcino og høstes i oktober.

Type	Hvitvin
Produsent	Castello Banfi
Årgang	2023
Druetyper	50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc
Vinifikasjon	Separat vinifikasjon på tradisjonelt vis etter hvitvinsmetoden. Temperaturkontrollert maserasjon ved 16-20°C i rustfrie ståltanker.
Lagring	Vinen blandes og lagres 3 måneder på flaske før salg.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 4,7 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Lys strågul farge. Aromatisk duft av tropiske frukter, sitrus og tørkede aprikoser. På smak finner vi eple, ananas og litt honning.
Serveringstemperatur	Ved 12-14° C
Passer til	Like perfekt til skalldyr og fisk, som til kalv, svin, kylling og kalkun.
Webside	www.castellobanfi.com

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 4073001	EPD-nr 981027	Pris Vinmonopolet kr. 194,90
Antall i kasse 6	Sortiment Bestillingsutvalget	Vectura nr 107803 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