



Castello Banfi eier også en vingård i Piemonte, Vigne Regali. De kjøpte denne eiendommen i 1979, ett år etter at Castello Banfi ble grunnlagt. Vigne Regali, tidligere kjent som Bruzzone, spesialiserte seg tidlig på produksjon av musserende viner laget på den tradisjonelle metoden. Vigne Regali, et resultat av musserende vintradisjoner i Piemonte og vinproduksjonsekspertise fra Toscana, er Juvelen i Kronen av det sydelige Piemontes mest verdsatte appellasjon.

Dessertvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Banfi Asti Spumante - Blek strågul farge med fine og tydelige bobler. Elegant og fruktig med typisk Moscato-aroma, hint av salvie og fersken. Søt, frisk og aromatisk. Delikat og harmonisk.	kr. 192,80	4300501	1192210	114602
Musserende (75 cl)				
Banfi Brut Metodo Tradizionale Classico - Blek strågul farge med små og vedvarende bobler. Intens og velduftende. Forfriskende og crisp med forsiktig syre. Harmonisk, velbalansert og smaksrik med tørr finish.	kr. 313,20	4392601	1234830	158069
Banfi Rosa Regale Brachetto d'Acqui - Lys rubinrød farge med fine, vedvarende bobler. Intens og aromatisk duft med undertone av jordbær og roser. Søt, aromatisk og velbalansert smak med god syre. Ren, god ettersmak.	kr. 216,10	5730201	2366508	119954



E A. Engelstad AS, Karenslyst Allé, 0278 Oslo, tlf: 22 12 22 00 www.engelstad.no