

Banfi Grappa di Brunello

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.



Type	Grappa
Produsent	Castello Banfi
Druetyper	Brunello
Vinifikasjon	Grappa laget av rester etter Brunello-vin. Gjæret most blir destillert for å trekke ut fylde og aroma. Dobbeldestillering med damp gjør at mosten beholder den fine karakteren fra druene. Fremstillingsmåten er med på å bevare den unike karakteren til det opprinnelige produktet.
Analyse	Alkohol: 45,0 % Sukker: 15 g/l
Karakteristikk	Klar farge. Ren duft med hint av Brunello. Rik og aromatisk på smak.
Passer til	Digestive.
Webside	www.castellobanfi.com

Høyoppløselig bilde



Volum 0,7 L	Varenummer 4010701	EPD-nr 305664	Pris Vinmonopolet kr. 749,90
Antall i kasse 6	Sortiment	Vectura nr 106588 Status: Skaffevare	

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
Smak på every moment