

## Banfi Asti Spumante

Italia / Piemonte

Castello Banfi eier også en historisk 45 ha vingård i Piemonte, i Strevi. Eiendommen heter Banfi Estate. Vinmarkene ligger mellom Novi Ligure og Acqui Terme. De kjøpte denne eiendommen, som ble etablert i Strevi i 1860 i 1979, ett år etter at Castello Banfi ble grunnlagt. Her produseres både unike musserende viner samt ulike hvite og røde viner, alle bærere av de beste appellasjonene i Piemonte.

Druene produseres i området Asti i Piemonte. Spumante er en italiensk musserende vin og ordet spumante betyr skummende. Det er to måter å lage spumante på. Enten metodo classico, også kalt metodo tradizionale (tilsvarende methode champenoise på fransk), hvor vinen gjærer på flasken, eller metodo charmat hvor vinen gjærer på tank. Denne vinen er laget på sistnevnte måte.



|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Dessertvin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Klassifikasjon</b>       | DOCG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Produsent</b>            | Castello Banfi Piemonte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Druetyper</b>            | 100% Moscato Bianco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Druene gjæres som vanlig hvitvin og gjæringen stoppes ved ca. 5% alkohol ved at mosten kjøles ned. Mosten gjæres på nytt under press i ståltanker (methodo charmat eller Asti-metoden). Mosten lagres deretter ved lav temperatur og med utvalgt gjær for å få en bedre kvalitet. Gjæringen avsluttes ved kjøling for å beholde det ideelle sukkerinnholdet. |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 7,0 %      Sukker: 103,8 g/l      Syre: 6,95 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Holdbarhet</b>           | Konsumklar nå                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Karakteristikk</b>       | 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.                                                                                                                                                                                       |
| <b>Serveringstemperatur</b> | Ved 8-10° C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Passer til</b>           | Dessertvin. Fantastisk til ost, frukt og kaker.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Webside</b>              | www.castellobanfi.com                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### Høyoppløselig bilde



|                            |                              |                                                  |                                        |
|----------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Volum</b><br>0,75 L     | <b>Varenummer</b><br>4300501 | <b>EPD-nr</b><br>1192210                         | <b>Pris Vinmonopolet</b><br>kr. 204,90 |
| <b>Antall i kasse</b><br>6 | <b>Sortiment</b>             | <b>Vectura nr</b><br>114602<br>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 the every moment*