

# Banfi Brut Metodo Tradizionale Classico

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.

En Banfi-klassiker! Spesielt utvalgte druer. Pinot Noir (fra Oltrepò Pavese) benyttes for fylde og karakter, Chardonnay (fra alto Adige) for fruktighet og eleganse, i tillegg noe Pinot Bianco (Alto Adige) som balanserer vinen. Blandingen gir en rik, fyldig og elegant musserende vin. Banfi Brut har blitt kåret til den beste musserende italienske vin og har vunnet flere priser i hjemlandet.

|                             |                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Musserende                                                                                                                                                             |
| <b>Produsent</b>            | Castello Banfi Piemonte                                                                                                                                                |
| <b>Druetyper</b>            | 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Blanc                                                                                                                        |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Gjæringen på flaske ihht den klassiske champagnemetoden. Gjærkontakt i minst 24 måneder etterfulgt av remuage for hånd. Bunnfall fjernes ved dégorgement à la glace.   |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 12,5 %      Sukker: 8 g/l      Syre: 6,9 g/l                                                                                                                  |
| <b>Holdbarhet</b>           | Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.                                                                                                                             |
| <b>Karakteristikk</b>       | Blek strågul farge med små og vedvarende bobler. Intens og velduftende. Forfriskende og crisp med forsiktig syre. Harmonisk, velbalansert og smaksrik med tørr finish. |
| <b>Serveringstemperatur</b> | Ved 8-10° C                                                                                                                                                            |
| <b>Passer til</b>           | Som aperitiff, til fingermat og forretter. Passer også utmerket til hummer, skalldyr og annen sjømat, eller til krydret Thai- og Szechuan-retter.                      |
| <b>Webseite</b>             | www.castellobanfi.com                                                                                                                                                  |

Høyoppløselig bilde



|                            |                              |                                                   |                                        |
|----------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Volum</b><br>0,75 L     | <b>Varenummer</b><br>4392601 | <b>EPD-nr</b><br>1234830                          | <b>Pris Vinmonopolet</b><br>kr. 374,90 |
| <b>Antall i kasse</b><br>6 | <b>Sortiment</b>             | <b>Vectura nr</b><br>158069<br>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  
*Bevi di ogni momento*