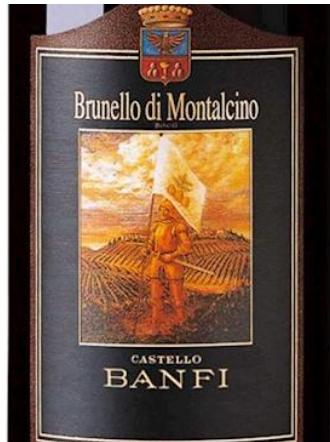




Julho 2018



## Brunello Di Montalcino 2012

### Produtor: Catello Banfi

O grande clássico da Castello Banfi, este Brunello di Montalcino é obtido a partir de clones de Sangiovese selecionados após 20 anos de pesquisas sobre esta uva única. A partir do melhor blend da região o vinho estagia em carvalho durante 24 meses garantindo ótimo equilíbrio entre madeira e fruta. A combinação mais aristocrática unindo a tradição de Montalcino com a modernidade.

#### Terroir

**País:** Itália

**Região:** Toscana

**Uva:** Sangiovese Grosso (Brunello) 100 %

#### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14,5%

**Amadurecimento:** 24 meses em carvalho (80% bottis de 6000 e 9000 litros de carvalho francês e 20% em barricas de carvalho francês) e afinamento em garrafa por mais 24 meses.

#### Por Murilo

**Visual:** Rubi intenso com reflexos brilhantes.

**Gustativo:** Encorpado, com taninos finos e firmes. Seu final de boca é longo e fresco, destacando-se por notas de couro e toques defumados. Elegante e gastronômico com final persistente.

**Olfativo:** Frutas vermelhas maduras, como framboesas e cerejas, notas de café e tabaco e toques terrosos e de couro.

**Harmonização:** Carnes vermelhas guisadas, coelho assado com batatas, massas ao molho vermelho e queijos de média maturação.

#### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou mais 8 anos

#### Produtor

Uma das propriedades mais importantes da Toscana, o Castello Banfi teve um papel fundamental no renascimento da região de Brunello e projeção internacional dos vinhos ali produzidos. Além disso, acumula premiações de peso, sendo eleita vinícola do ano pela Wine Enthusiast e Wine & Spirit. É também muito bem recomendada por Robert Parker e Wine Spectator. Tamanha admiração só reafirma o compromisso em produzir vinhos célebres. Sem dúvida um dos Brunellos mais famosos de Montalcino. Vinhão!!