



Brunello Di Montalcino 2016

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, maminha na panela com mandioca, polenta ao ragu de costela, massas ao molho vermelho ou funghi, risoto de linguça, carré de javali e queijos de média maturação.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 5 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 sempre 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!! Salute!!