



BANFI

TOSCANA

Adagiata tra i fiumi Orcia ed Ombrone, la tenuta Banfi si estende nel versante meridionale del comune di Montalcino, un territorio unico al mondo per tradizione e cultura vitivinicola. I vini della linea Banfi Toscana, prodotti con uve selezionate provenienti dai vigneti specializzati Banfi così come dalle aree più vocate della regione, rappresentano la migliore espressione del carattere genuino ed autentico della terra toscana, accompagnando idealmente in un viaggio in questa seducente realtà vinicola. Vini di pronta beva che, grazie alla vivacità ed alla freschezza, sono indicati per il consumo quotidiano senza rinunciare mai al carattere ed allo standard qualitativo Banfi.

CENTINE

TOSCANA IGT - Rosso

UVE IMPIEGATE

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon.

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve sono vinificate con una macerazione breve. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino è lasciato maturare per un breve periodo in botti di rovere ed infine imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia. Segue un idoneo affinamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Profumo: intenso, vinoso e speziato in cui si sposano alla perfezione la toscana del Sangiovese con l'internazionalità del Cabernet e Merlot.

Sapore: attacco gentile, morbido, di facile beva.

IL COMMENTO DELL'ENOLOGO

La migliore tradizione Toscana del Sangiovese, insieme a quella del Cabernet Sauvignon e del Merlot, in un blend giovane e fresco. Perfetto da bere da solo e con piatti semplici, grazie alla sua struttura è ideale anche per abbinamenti più complessi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da arrosto, cacciagione, formaggi di media stagionatura.

Formati disponibili: 0,375 l - 0,75 l - 1,5 l

