

Banfi Florus Moscadello di Montalcino

Italia / Toscana / Montalcino

Montalcino er en vakker middelalderlandsby sør for Siena i Toscana. Byen ligger på en 600 meter høy åskam med en gammel borg ruvende over landskapet. Det var i disse pittoreske omgivelsene at brødrene Mariani bestemte seg for å etablere Banfi i 1978.

De lette etter muligheter for å lage vin på et sted der de kunne kombinere italienske tradisjoner og moderne teknologi. På den 2830 hektar store eiendommen i Montalcino produserer Castello Banfi vin på 830 av disse og eksporterer vin til over 50 land. Banfi er i dag en av Italias største vinprodusenter.

Banfi har også en eiendom i Piemonte, hvor de produserer viner typiske for området.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Castello Banfi
Årgang	2019
Druetyper	100% Moscatel
Vinifikasjon	Druene tørker før de høstes og presses forsiktig. Fermenteres ved 15 grader, deler ligger på små franske eikefat.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 132,3 g/l Syre: 6 g/l
Karakteristikk	Intens dyp gyllengul farge. Duft av tropiske frukter, rosin og honning. Rik, fyldig, søt med smak av tropiske frukter, rosin og honning.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,5 L	3597102	4532784	kr. 399,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalget		

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
Smak på hvert øyeblikk