

Banfi

BRUNELLO DI MONTALCINO



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	TOSCANA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	14,5 %
UVAGGIO:	Sangiovese



Il vino matura per un minimo di 2 anni per l'80% in botti di rovere francese (da 60 - 90 hl) e per il 20% in barriques di rovere francese (da 3,5 hl). Il risultato è un Brunello elegante ed equilibrato, caratterizzato da un profumo dolce, ricco e complesso di confettura di frutta. Vino di grande struttura che viene ben bilanciata da una buona morbidezza e acidità finale.

