

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Castello Banfi Brunello di Montalcino 2016
Vinícola	Castello Banfi
Safra	2016
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Montalcino
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	24 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	60 minutos
Premiações	95 pts James Suckling 95 pts Raffaele Vecchione 94 pts Wine Advocate 93 pts Revista Adega 92 Wine Spectator 92 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Castello Banfi é um produtor lendário de Montalcino, sinônimo de qualidade e sofisticação.

Um **Brunello** dessa propriedade sempre é acompanhado de um mesmo adjetivo: **refinamento**. Embora grandes vinhos da região por vezes apresentem um caráter rústico (o que não os desmerece nem um pouco, vale acrescentar), nos Banfi isso dificilmente ocorre. Eles mostram um equilíbrio bastante invejável mesmo na juventude — sim, um Brunello 2016 desse calibre ainda pode ser considerado uma criança. Mas, em contrapartida, dão todos os indícios de que os anos vindouros só trarão ainda mais requinte ao conjunto.

Este é um clássico do produtor, que combina tradição e vanguarda. A maturação do vinho mescla barricas de diferentes tamanhos e usos, com duração total de 24 meses em carvalho, seguida de um mínimo de mais 12 nas caves do castelo.

Na taça só pode ser descrito de uma foma: **VINHAÇO!**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com halos granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cerejas desidratadas, ameixas e nozes, com nuances de gengibre, ervas finas, chocolate e um toque ferroso/sanguíneo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito polido, com taninos de textura sedosa e uma acidez perfeitamente encaixada, que estruturam um conjunto repleto de notas de cacau e carne curada

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola



CULINÁRIA