



Cum Laude - Castello Banfi 2020

Omschrijving

Cum Laude, wil zeggen "met eer" in het latijn, is een Supertuscan waarvan de wijngaarden gelegen zijn op de Zuidelijke heuvels van Montalcino. Voor deze wijn maakt men gebruik van Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot en Syrah. De vier variëteiten worden afzonderlijk gevinifieerd in Horizon hybride roestvrijstalen en houten tanks. De wijn rijpt gedurende 14 maanden in Franse eiken vaten. Mooie ronde en volle wijn met accenten van braambessenconfituur, pruimen en tonen van tabak en koffie. De structuur is krachtig en kruidig maar zacht in de afdronk. Uitgebalanceerd en persistent, met verfijnde finale-toetsen van vanille en zoethout.



Meer informatie

Producent	Castello Banfi
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Wijnen / Rode Wijn / Italië / Castello Banfi / Toscane /
Herkomst	Italië
Regio	Toscane, IGT
Druiven	30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 25% Sangiovese en 15% Syrah
Volume	75cl
Rijping	12-14 maanden rijping in Franse eiken vaten van 60 en 90hl
Foodpairing	Heerlijk bij wild, grillades, rood vlees, bistecca fiorentina, lams,...

Domein-info

Genesteld tussen de rivieren Orcia en Ombrone, op de zuidelijke heuvelflanken van Montalcino ligt een uniek domein van 2900 ha natuurpracht, waarvan 1/3 wijngaarden te midden van uitgestrekte bossen en boomgaarden.

De unieke bodem van klei- en kalkgesteenten met lagen gefossiliseerde schelpen in combinatie met het Toscaanse klimaat geven de wijnen van Banfi een subtiel en elegant karakter.

De bijdrage van Castello Banfi aan de renaissance van Brunello en de creatie van de "Super Tuscans" is niet te onderschatten.

"Of all the great names in Brunello, Castello Banfi in Tuscany, may well be the most consistently outstanding."
(Wine Spectator)