

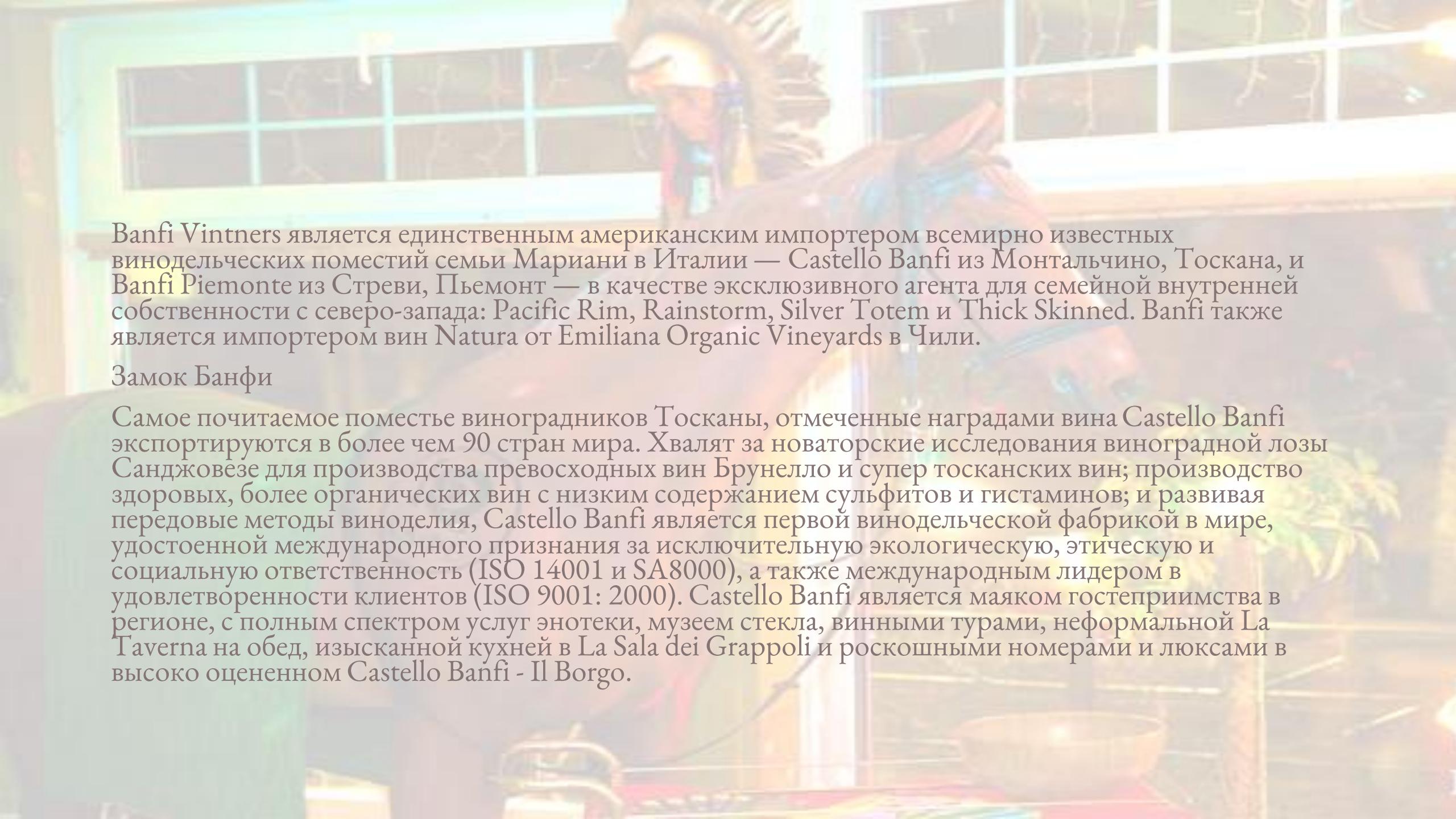
Энотека IQ

10 декабря 2021

Инженеры и экономисты



Дегустация: Castello Banfi



Banfi Vintners является единственным американским импортером всемирно известных винодельческих поместий семьи Мариани в Италии — Castello Banfi из Монтальчино, Тосканы, и Banfi Piemonte из Стреви, Пьемонт — в качестве эксклюзивного агента для семейной внутренней собственности с северо-запада: Pacific Rim, Rainstorm, Silver Totem и Thick Skinned. Banfi также является импортером вин Natura от Emiliana Organic Vineyards в Чили.

Замок Банфи

Самое почитаемое поместье виноградников Тосканы, отмеченные наградами вина Castello Banfi экспортируются в более чем 90 стран мира. Хвалят за новаторские исследования виноградной лозы Санджовезе для производства превосходных вин Брунелло и супер тосканских вин; производство здоровых, более органических вин с низким содержанием сульфитов и гистаминов; и развивая передовые методы виноделия, Castello Banfi является первой винодельческой фабрикой в мире, удостоенной международного признания за исключительную экологическую, этическую и социальную ответственность (ISO 14001 и SA8000), а также международным лидером в удовлетворенности клиентов (ISO 9001: 2000). Castello Banfi является маяком гостеприимства в регионе, с полным спектром услуг энотеки, музеем стекла, винными турами, неформальной La Taverna на обед, изысканной кухней в La Sala dei Grappoli и роскошными номерами и люксами в высоко оцененном Castello Banfi - Il Borgo.

Cum Laude Castello Banfi 2017

Вино Cum Laude, Castello Banfi, 2017 г.

Артикул: 130909 | Кум Лауде

Рейтинг SW
4.4 ★★★★☆
WS 92

Страна, регион: Италия, Тосקנה
Вино: красное
Сахар: сухое
Виноград: каберне совиньон, мерло, санджовезе, сира
Производитель: Castello Banfi
Крепость: 14%
Объем: 0.75 л

[Смотреть все характеристики](#)

Винтаж: 2017 г. – 3 490 ₽ (в наличии) 2015 г. – 3 490 ₽ (только в винотеке)

[Ещё винтажи](#)

- Виноградники поместья Кастелло Банфи расположены в южной части Монтальчино, Италия. Почва каменистая и известковая.
- Виноделие Каждый виноград индивидуально винифицируется и выдерживается в течение 6-8 месяцев во французских дубовых барриках. Затем кюве делают и выдерживают в течение дополнительных 6-8 месяцев. Затем следует не менее 6 месяцев бутылочного отдыха. Нефильтрованный, чтобы сохранить его уникальный характер.
- Дегустационные ноты Цвет: Рубиново-красный, интенсивный и очень глубокий. Букет: Полный букет, с ароматами ежевики и слив, дополненный солодки, черными оливками и трубочно-табачными нотами. Вкус: Насыщенный, с эластичными танинами.

Brunello di Montalcino, 2015

Вино Brunello di Montalcino, Castello Banfi, 2015 г.

Артикул: 130884 | Брунелло ди Монтальчино



Рейтинг SW
4.7 ★★★★★

JS 94

Страна, регион: Италия, Тосקנה
Вино: красное
Сахар: сухое
Виноград: санджовезе
Производитель: Castello Banfi
Крепость: 14%
Объем: 0.75 л

[Смотреть все характеристики](#) ↓

Винаж: 2015 г. – 5 942 ₽
● в наличии
2015 г. – 5 942 ₽
● только в винотеке

[Ещё винажи](#)

- Виноградники на южных холмах Монтальчино. Виноград выращивается в каменистой, известковой и хорошо структурированной почве на высоте 720 футов над уровнем моря.
- Виноделие Тщательный отбор винограда сопровождается винификацией при контакте с кожей в течение 10-12 дней. Выпущенное на 5-й год после сбора урожая вино выдерживается минимум 4 года, в том числе 2 года в дубовых бочках различных размеров, в основном французских дубовых баррикаках и частично в славянских дубовых бочках.
- Дегустационные ноты Цвет: Интенсивный рубиново-красный с гранатовыми отражениями. Букет: Эфирный, фиолетовый, ванильный с оттенками солодки. Вкус: Полный, мягкий, бархатистый, со следами специй.
-

Rosso di Montalcino, Poggio alle Mura 2018

Вино Rosso di Montalcino Poggio alle Mura, Castello Banfi, 2018

Артикул: 130893 | Риско ди Монтальчино Поджо алле Мура



Рейтинг SW
0.0 ★ ★ ★ ★ ★

RP 90

Страна, регион: Италия, Тосקנה
Вино: красное
Сахар: сухое
Виноград: санджовезе
Производитель: Castello Banfi
Крепость: 14%
Объем: 0.75 л

[Смотреть все характеристики](#) ↓

Винтаж: 2018 г. – 4 690 ₽
● в наличии
2017 г. – 4 690 ₽
● только в винотеке

Ещё винотажи

- Виноградники Наклонные виноградники, окружающие исторический замок Poggio alle Mura (обнесенный стеной на вершине холма). Этот район был выбран потому, что он особенно подходит для выращивания необыкновенного Санджовезе. Почва желтовато-коричневая, верхний слой почвы песчаный, грубый, известковый; субстрат морских отложений, берущих начало в эпоху плиоцена. Обильные округлые скалы.
- Виноделие Сбор винограда сопровождается средней мацерацией 7-10 дней. После 12 месяцев выдержки во французских дубовых барриках вино выдерживается в бутылках.
- Дегустационные ноты Цвет: Интенсивный рубиново-красный. Букет: Свежий и фруктовый с типичными сортовыми нотами вишни и ежевики, обогащенный более сложными оттенками солодки, табака и фундука. Вкус: Полный, с мягкой структурой. Удивительно длинная отделка.
-