



## Wine Features

[Trova questo vino](#)



[I nostri vini](#)

[Visita l'azienda](#)

[Vino e cibo](#)



## CASTELLO BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO

Il Brunello di Montalcino è stato il primo vino italiano ad ottenere la D.O.C.G., a dimostrazione della nobiltà, dell'equilibrio e della meravigliosa propensione all'invecchiamento che lo caratterizzano. Sotto la direzione di un vero maestro, il winemaker Ezio Rivella, le nostre uve Brunello vengono trasformate in uno straordinario vino di livello mondiale, forse il rosso italiano più apprezzato. Il Brunello di Montalcino di Castello Banfi, vino dal carattere robusto, viene elevato per un periodo complessivo di quattro anni, di cui almeno due in rovere. Presenta un colore rosso granato intenso e una profondità, complessità e opulenza ammorbidite da un retrogusto elegante e persistente.



Un vero 're', è valorizzato al meglio servito con selvaggina, carni rosse, arrostiti, stufati sostanziosi e formaggi saporiti quali il Parmigiano Reggiano.



"Tra tutti i grandi Brunello, quello di Castello Banfi è quello che non delude in qualsiasi annata".  
-Wine Spectator

[Vino precedente](#) / [Vino successivo](#)



[Home](#) | [Visita l'azienda](#) | [Dicono di noi](#) | [Trova i nostri vini](#) | [Indice del sito](#)

© 1998-2000, Castello Banfi, Email [info@banfi.it](mailto:info@banfi.it)  
53024 Montalcino (SI) Italia

Tel. negli Stati Uniti 800 6456511 (numero verde); 516 6269200; Fax 516.626.6282  
Telefono in Italia 0577 840111 Fax 0577 840205

Invio e-mail per le visite alla cantina e le prenotazioni ai ristoranti Banfi  
[reservations@banfi.it](mailto:reservations@banfi.it)

Per le visite guidate, si consiglia di prenotare in anticipo