

BLUARTE

Banfi Tasting dialoghi sensoriali nel parterre Vinitaly

Banfi Tasting. Il palcoscenico è quello del Vinitaly 2016, il proscenio lo stand Banfi, i protagonisti vini che seducono i palati più esigenti per salubrità, autenticità, fedeltà al territorio. Tener Vino Spumante Brut, Chianti Classico DOCG Fonte alla Selva, Brunello di Montalcino Poggio alle Mura

di Antonella Iozzo



Verona - Banfi Tasting, una degustazione che si evolve come un'opera lirica. Bubbles ouverture con Tener Vino Spumante Brut, primo atto che prepara le papille gustative all'incedere dell'intensità tematica con un Chianti Classico DOCG, 2014, Fonte alla Selva. Secondo atto lirico e profondo con il Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2011, ultimo atto apoteosi armonica per forma e struttura con il Brunello di Montalcino Riserva Poggio

alle Mura 2010.

Banfi Tasting. Il palcoscenico è quello del [Vinitaly 2016](#), il proscenio lo stand Banfi, i protagonisti vini che seducono i palati più esigenti per salubrità, autenticità, fedeltà al territorio. Sono vini ricchi di storia e di personalità capaci di evolversi nel tempo e di esprimere la sintesi di una moderna tradizione.

Tener, spumante italiano prodotto nella tenuta in Piemonte con uve Sauvignon Blanc oltre 50% e Chardonnay, fresco e piacevole, invita alla convivialità e riscopre la dimensione informale e easy di un perlage elegante. Estremamente rotondo si lascia ricordare per il suo carattere e la sua verve.

Banfi Tasting. Una nota preziosa dello spirito toscano per un wine tuscan raffinato che indossa la tradizione e incontra la passione. È il Chianti Classico DOCG Fonte alla Selva, 2014, morbidezza, struttura, armonia, tutte le declinazioni di un buon chianti emergono da un calice di Fonte alla Selva Banfi. La qualità come punto di partenza, l'eccellenza come punto di arrivo.

Nella sinfonia enoica del Vinitaly, variazioni su tema veicolano emozioni ed impressioni su calici che comunicano interpretazioni, terroir, gesti.

Banfi Tasting in crescendo per una pulsazione Brunello maestosa e regale insieme. [Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2011](#), 100% Sangiovese in un sunto di esperienza e conoscenza, di tradizione e tecnologia. La ricerca come alleata, il tempo come custode. Nel silenzio della Cantina barrique di rovere francese e botti di rovere di Slavonia, prima che il vino incontri la bottiglia. Il risultato è potenza modulata in raffinatezza, setosità e corpo, frutta rossa matura e fragranze spaziate in un feeling decisamente avvolgente che immancabilmente ci riconduce alla filosofia Banfi.

La massima espressività Banfi affiora dal calice del Brunello di Montalcino Riserva Poggio alle Mura 2010. Dai vigneti che circondano il Castello di Poggio alle Mura, il tratto distintivo Banfi si fa oro rosso, emozione liquida, armonico accordo di terroir e

passione. Velluto di tannini, corpo importante, persistenza evocativa, lunghissimo potenziale d'invecchiamento, qualità che scolpiscono l'eccellenza in una progressione gustativa calda e appagante.

Una degustazione che detta il ritmo della qualità e lascia spazio a riflessioni e sensazioni grazie ad etichette capaci di interloquire con il palato internazionale, dagli esperti di settore ai wine lovers, semplicemente, comunicando autenticità e carattere.

Castello Banfi

Località Poggio alle Mura

53024 Montalcino (SI)

Tel.0577 - 840111 Fax 0577 840444

<http://castellobanfi.com/it/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(07/05/2016)

Articoli correlati:

[Banfi Wines. La tradizione del futuro](#)

[Castello Banfi. Wine, Taste and ospitality](#)

[Banfi Wines al Food Loft di Rugiati. Chef for a Day](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: www.bluarte.it