



Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

Beschreibung:

Depuis 1888, date du premier millésime de Brunello de l'histoire, Biondi-Santi produit des vins réputés pour leur élégance et leur potentiel de garde remarquable. C'est un vin sans compromis. Une grande précision et un savoir-faire d'exception sont les garants de l'excellence du Brunello Biondi-Santi. Le domaine dispose de ses propres vignes, dont les raisins sont vendangés à la main. Dans les chais, le vin est ensuite fermenté dans des cuves béton avec des levures indigènes, puis élevé dans des fûts en chêne slovène, comme le veut la tradition.

Degustationsnotiz:

Robe grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez complexe développe peu à peu des notes d'agrumes et de baies rouges, qui se marient aux nuances de sous-bois et de fleurs. Attaque douce, dans la bouche qui révèle peu à peu toute sa richesse: framboises et groseilles rouges, chocolat au lait et un peu de réglisse, fraîcheur vivifiante et tannins mûrs parfaitement intégrés, il dévoile constamment de nouvelles facettes, comme des touches balsamiques et de zestes d'orange; ciselé et élégant dans la finale persistante.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Montal
Produzent:	Biondi-Santi
Elevage:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2044
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0769620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italie
Notation:	Decanter 97/100, Falstaff 95/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2044
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.