



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:

Rouge grenat, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Les fruits rouges mûrs dominent le nez aux notes de cerises et de prunes, sur de jolies touches balsamiques, ainsi qu'un souffle de genièvre et de sous-bois. La bouche reflète magnifiquement ce millésime chaud : riche, très puissant et d'une texture délicate, il garde toujours son incomparable élégance, avec une magnifique structure, il est dense et révèle une finale persistante et très focalisée.

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:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Montal
Produzent:	Biondi-Santi
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Artikelnummer:	0769611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.