



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

Beschreibung:

Le Brunello di Montalcino est né du génie créatif de Clemente Santi et de son neveu Ferruccio Biondi Santi, qui ont commencé à élever des monocépages en fûts à Montalcino à la fin du XIXe siècle. Aujourd'hui encore, Biondi-Santi produit son Brunello avec le même soin, le même savoir-faire d'exception et la même patience. Avant de quitter le domaine, il bénéficie d'un élevage de trois ans en fûts de chêne et d'un vieillissement de plusieurs années en bouteille.

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:

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:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Artikelnummer:	0769618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italie
Notation:	Parker 96+/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	36 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.