



Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Il porte la signature de la grande maison Biondi-Santi

Beschreibung:

Pour Biondi-Santi, le Rosso a toujours été un vin exceptionnel au profil précis: il reflète le style élégant de Biondi-Santi et, du fait de son caractère fruité, s'avère plaisant dès sa jeunesse. Les raisins du Rosso sont issus d'une part de parcelles plus jeunes et, d'autre part, de vignes dont les grappes sont particulièrement fruitées. Il est fermenté dans des cuves béton et son élevage en barriques est plus court que celui du Brunello.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot mit schöner Brillanz. In der Nase präsentiert sich eine angenehme Sangiovesefrische, geprägt von roten Kirschen und Johannisbeeren, auch einige blumige Noten sind auszumachen. Anmutig und voller Energie zeigt sich der Gaumen: nun auch Himbeeren und Preiselbeeren sowie ein Hauch Menthol, umhüllt von samtigen Tanninen; die rotbeerige Aromatik lässt nie nach in ihrer Intensität, frisches, sehr präsentés Finale.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1149122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0%
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.