



Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Il vient juste d'arriver: le Riserva de Biondi-Santi

Beschreibung:

Cet élégant vin au caractère très aristocratique est le fruit d'un savoir-faire de plus 150 ans. Réputé pour son potentiel de garde remarquable, le Riserva n'a été produit que 40 fois depuis 1888. Les raisins récoltés à la main proviennent traditionnellement des vignes appartenant au domaine.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Prunes mûres, griottes, réglisse et un peu de sous-bois dans le bouquet complexe, où viennent s'ajouter un peu de noix et des pétales de rose fanés. Très élégant en attaque, puis s'intensifiant peu à peu, petites fraises mûres et liqueur de cerise, sur une belle fraîcheur de brunello, puis peu de caramel et des nuances de croûte de pain, ainsi qu'un soupçon d'herbes sauvages; élégant et très précis, avec de magnifiques tannins bien intégrés; finale de rêve aux notes de terroir.

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:	Tenuta Greppo
Elevage:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	2026-2042
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1623918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Tenuta Greppo

Herkunft:	Italie
Notation:	Parker 97+/100, James Suckling 97/100, Score 20/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	2026-2042
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.