

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, 3x 75 cl 1995, 2006, 2011, Tenuta Greppo Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

Beschreibung:

Réputé pour son potentiel de garde remarquable, il n'a été produit que 40 fois depuis 1888, dans des quantités extrêmement limitées. Traditionnellement, les raisins du Riserva sont issus des vignes les plus vieilles, âgées de plus de 25 ans. Au milieu des anciens chais de Tenuta Greppo, à l'abri de la lumière et du bruit, se trouve une pièce sous haute surveillance entièrement dédiée à la réserve. C'est «La Storica», la cave de Biondi-Santi où sont conservées les bouteilles de tous les millésimes du Riserva jamais produits.

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: 3x 75 cl 1995, 2006, 2011

Elevage: en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): 100% Sangiovese grosso

Artikelnummer: 16239MI



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
3x 75 cl 1995, 2006, 2011

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 20/20
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
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.