



Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

Beschreibung:

Rinomato per il suo notevole potenziale di invecchiamento, è stato prodotto solo 40 volte dal 1888, in quantità estremamente limitate. Tradizionalmente, le uve della Riserva provengono dalle vigne più vecchie, di oltre 25 anni. Al centro delle vecchie cantine della Tenuta Greppo, al riparo dalla luce e dai rumori, c'è una stanza altamente sorvegliata e interamente dedicata alla riserva. È «La Storica», la cantina di Biondi-Santi dove sono conservate le bottiglie di ogni annata di Riserva mai prodotta.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Prugne mature, marasche, liquirizia e un tocco di sottobosco nel complesso bouquet, a cui si aggiungono un po' di noce e petali di rosa sbiaditi. Al palato è molto elegante, poi si intensifica gradualmente, con fragole mature e liquore di ciliegia, seguiti da una bella freschezza brunelliana, un po' di caramello e accenni di crosta di pane, oltre a una nota di vaniglia. Il vino è elegante e molto preciso, con tannini magnifici e ben integrati; finale da sogno con note di terroir.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine:	Italia
Appellation:	Montal
Produttore:	Tenuta Greppo
Allevamento:	36 Mesi in grandi botti di legno
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1623919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Tenuta Greppo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Falstaff 99/100, Parker 97/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.