



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

Beschreibung:

Dal 1888, data della prima vendemmia di Brunello della storia, Biondi-Santi produce vini rinomati per la loro eleganza e il notevole potenziale di invecchiamento. Questo è un vino senza compromessi. Precisione e un know-how eccezionale sono i tratti distintivi dell'eccellenza del Brunello Biondi-Santi. L'azienda dispone di vigneti di proprietà, dove le uve vengono raccolte a mano. Nelle cantine, il vino viene fatto fermentare in vasche di cemento con lieviti indigeni e poi affinato in botti di rovere sloveno, come vuole la tradizione.

Degustationsnotiz:

Colore rosso granato, che schiarisce leggermente al disco. Il naso complesso sviluppa gradualmente note di agrumi e frutti rossi, che si uniscono a sentori di sottobosco e fiori. Attacco delicato, con il palato che rivela gradualmente tutta la sua ricchezza: lamponi e ribes, cioccolato al latte e un tocco di liquirizia, freschezza tonificante e tannini maturi perfettamente integrati, rivela sempre nuove sfaccettature, come le note balsamiche e di scorza d'arancia; cesellato ed elegante nel finale persistente.

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:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montal

Produsent: Biondi-Santi

Vol. alcolici: 13.5%

Artikelnummer: 0769609

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 19.5/20
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.