



Brunello di Montalcino DOCG

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:

Rosso granato, che schiarisce leggermente verso il disco. Al naso domina la frutta rossa matura, con note di ciliegia e prugna, con bei tocchi balsamici e un accenno di ginepro e sottobosco. Il palato riflette magnificamente questa annata calda: ricco, molto potente e con una struttura delicata, conserva ancora la sua incomparabile eleganza, con una magnifica struttura, è denso e rivela un finale persistente e molto focalizzato.

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

Allevamento: 24 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 100% Sangiovese grosso

Artikelnummer: 0769611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese grosso
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in grandi botti di legno
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.