



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:

Rosso rubino, si schiarisce leggermente al palato. Una nota di noce e di petali di rosa sbiaditi arricchisce il complesso bouquet di prugne, marasche e liquirizia, con un accenno di sottobosco. Molto elegante all'attacco, si intensifica gradualmente, con fragole dolci e una nota di liquore alla ciliegia, sostenuti dalla bella freschezza del Brunello. Il vino è molto elegante, con note di caramello, crosta di pane ed erbe selvatiche; elegante e molto diretto, con tannini fusi e di alta qualità; finale da sogno, segnato dal 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:

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: 36 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 100% Sangiovese grosso

Artikelnummer: 0769617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 96/100, James Suckling 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese grosso
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 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.