



Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

Beschreibung:

Il Brunello di Montalcino è nato dal genio creativo di Clemente Santi e di suo nipote Ferruccio Biondi Santi, che alla fine del XIX secolo iniziarono a far maturare in botte i vini di una singola vigna a Montalcino. Ancora oggi, Biondi-Santi produce il suo Brunello con la stessa cura, lo stesso eccezionale know-how e la stessa pazienza. Prima di lasciare la tenuta, il vino viene maturato per tre anni in botti di rovere e poi affinato per diversi anni in bottiglia.

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 accenno 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

Allevamento: 36 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 100% Sangiovese grosso

Artikelnummer: 0769618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 96+/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese grosso
Da bere:	da subito fino al 2042
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.