



Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Porta la firma della grande casa Biondi-Santi

Beschreibung:

Per Biondi-Santi, il Rosso è sempre stato un vino eccezionale con un profilo preciso: riflette lo stile elegante di Biondi-Santi e, grazie al suo carattere fruttato, è piacevole fin da giovane. Le uve per il Rosso provengono sia da appezzamenti più giovani sia da viti con grappoli particolarmente fruttati. Viene fermentato in vasche di cemento e affinato in barrique per un periodo più breve rispetto al Brunello.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot mit schöner Brillanz. In der Nase präsentiert sich eine angenehme Sangiovesefrische, geprägt von roten Kirschen und Johannisbeeren, auch einige blumige Noten sind auszumachen. Anmutig und voller Energie zeigt sich der Gaumen: nun auch Himbeeren und Preiselbeeren sowie ein Hauch Menthol, umhüllt von samtigen Tanninen; die rotbeerige Aromatik lässt nie nach in ihrer Intensität, frisches, sehr präsenten Finale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: 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: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Sangiovese grosso

Artikelnummer: 1149120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese grosso
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.