



Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Una Riserva dallo scrigno dei tesori di Biondi-Santi

Beschreibung:

Rinomato per il suo notevole potenziale di invecchiamento, è stato prodotto solo 40 volte dal 1888, in quantità estremamente limitate. Tradizionalmente, le uve della Riserva provengono dalle vigne più vecchie, di oltre 25 anni. Al centro delle vecchie cantine della Tenuta Greppo, al riparo dalla luce e dai rumori, c'è una stanza altamente sorvegliata e interamente dedicata alla riserva. È \"La Storica\", la cantina di Biondi-Santi dove sono conservate le bottiglie di ogni annata di Riserva mai prodotta.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Prugne mature, marasche, liquirizia e un tocco di sottobosco nel complesso bouquet, a cui si aggiungono un po' di noce e petali di rosa sbiaditi. Al palato è molto elegante, poi si intensifica gradualmente, con fragole mature e liquore di ciliegia, seguiti da una bella freschezza brunelliana, un po' di caramello e accenni di crosta di pane, oltre a una nota di vaniglia. Il vino è elegante e molto preciso, con tannini magnifici e ben integrati; finale da sogno con note di 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

Produrent: Tenuta Greppo

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 100% Sangiovese grosso

Artikelnummer: 1623910

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Tenuta Greppo

Herkunft: Italia
Valutazioni: Wine Enthusiast 100/100, Antonio Galloni 95+/100, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, James Suckling 96/100, Parker 96/100, Wine Spectator 95/100, Score 20/20
Varietà d'uva: 100% Sangiovese grosso
Da bere: da subito fino al 2037
Weinbau: Tradizionale
Vol. alcolici: 14.0%
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 decantarlo.