



Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

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 con accenti granati, che si schiarisce leggermente verso il disco. Naso affascinante, fruttato e balsamico, che si evolve da un leggero contenimento a una fantastica complessità, frutti di bosco, con un accenno di spezie e sottobosco. Al palato è estremamente setoso e di grande complessità Biondi-Santi, con aromi di lampone e prugna maturi, un accenno di buccia d'arancia e cioccolato al latte, elegante e dinamico. I tannini ben integrati si sposano perfettamente con la freschezza del Brunello. Il finale è pieno di slancio e lunghezza, con un grande potenziale.

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: Tenuta Greppo

Allevamento: 36 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2026-2050

Varietà d'uva: 100% Sangiovese grosso

Artikelnummer: 1623915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Tenuta Greppo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 98+/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese grosso
Da bere:	2026-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
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.