



Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Appena arrivato: la Riserva di Biondi-Santi

Beschreibung:

Più di 150 anni di esperienza sono confluiti in questo vino elegante e pieno di personalità aristocratica. La Riserva è nota per la sua eccezionale longevità ed è stata prodotta solo 40 volte dal 1888. Tradizionalmente, le uve raccolte a mano provengono dai vigneti della tenuta.

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

Produttore: Tenuta Greppo

Allevamento: 36 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2026-2042

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1623918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Tenuta Greppo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 97+/100, James Suckling 97/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	2026-2042
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.