



Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, 3x 75 cl 1995, 1999, 2004, 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, 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: 3x 75 cl 1995, 1999, 2004

Allevamento: 36 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Varietà d'uva: Sangiovese grosso

Artikelnummer: 16239--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
3x 75 cl 1995, 1999, 2004

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	Sangiovese grosso
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 Mesi in grandi botti di legno
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.