

2012 Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte



Descrizione del vino:

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 molto sorvegliata interamente dedicata alla riserva. È "La Storicb, la cantina di Biondi-Santi dove sono conservate le bottiglie di ogni annata di Riserva mai prodotta.

Nota di degustazione:

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 ciliegie, seguite da una bella freschezza brunelliana, un po' di caramello e note di crosta di pane, oltre a un lungo finale. Il vino è un po' più intenso, con note di erbe selvatiche, elegante e molto preciso, con tannini magnifici e ben integrati; finale da sogno con note di terroir.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: Italia

Regione: Toscana

Sottoregione: Montalcino

Produttore: Biondi Santi

Valutazioni: Score 20/20, Wine Enthusiast 100/100, Decanter 98/100, J. Robinson 18/20, James Suckling 96/100, Parker 97/100, Wine Spectator 94/100

Gradazione alcolica: 13.5 %

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 1623912

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Origine: Italia
Valutazioni: Score 20/20, Wine Enthusiast 100/100, Decanter 98/100, J. Robinson 18/20, James Suckling 96/100, Parker 97/100, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.