



1985 Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, La Storica, 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 Storica", la cantina di Biondi-Santi dove sono conservate le bottiglie di ogni annata di Riserva mai prodotta.

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:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	Biondi Santi
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	36 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Sangiovese grosso
Numero di articolo:	1623985

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG

La Storica

Tenuta Greppo - Biondi-Santi

Origine: IT
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Sangiovese grosso
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 36 Mesi in Fulmine
**Gradazione
alcolica:** 13.0 %

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