



2017 Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

Descrizione del vino:

Dal 1888, data della prima vendemmia di Brunello della storia, Biondi-Santi produce vini rinomati per la loro eleganza e il notevole potenziale di invecchiamento. Questo è un vino senza compromessi. Precisione e un know-how eccezionale sono i tratti distintivi dell'eccellenza del Brunello Biondi-Santi. L'azienda dispone di vigneti di proprietà, dove le uve vengono raccolte a mano. Nelle cantine, il vino viene fatto fermentare in vasche di cemento con lieviti indigeni e poi affinato in botti di rovere sloveno, come vuole la tradizione.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, si schiarisce leggermente al palato. Una nota di noce e di petali di rosa sbiaditi arricchisce il complesso bouquet di prugne, marasche e liquirizia, con un accenno di sottobosco. Molto elegante all'attacco, si intensifica gradualmente, con fragole dolci e una nota di liquore alla ciliegia, sostenuti dalla bella freschezza del Brunello. Il vino è molto elegante, con note di caramello, crosta di pane ed erbe selvatiche; elegante e molto diretto, con tannini fusi e di alta qualità, finale da sogno, segnato dal 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:	Parker 96/100, Score 19.5/20, James Suckling 96/100
Vinificazione:	36 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	100% Sangiovese grosso
Numero di articolo:	0769617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 19.5/20, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese grosso
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in Fulmine
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.