



1999 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 decantarla.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	Biondi Santi
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	36 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Varietà d'uva:	100% Sangiovese grosso
Numero di articolo:	1623999

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese grosso
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in Fulmine
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.