



## 2019 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.

### 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:**  
**Valutazioni:**

Decanter 98/100, Score 19.5/20, J. Robinson 18/20, Parker 97/100

**Vinificazione:** 36 Mesi in grandi botti di legno  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Gradazione alcolica:** 13.5 %  
**Maturità:** da subito fino al 2043  
**Varietà d'uva:** 100% Sangiovese  
**Numero di articolo:** 0769619

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Tenuta Greppo  
Biondi-Santi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 98/100, Score 19.5/20, J. Robinson 18/20, Parker 97/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2043
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in grandi botti di legno
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.