



## 2018 Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi - il Brunello di culto

### Descrizione del vino:

Il Brunello di Montalcino deve la sua esistenza al genio creativo di Clemente Santi e di suo nipote Ferruccio Biondi Santi, che alla fine del XIX secolo iniziarono a maturare vini monovitigno in botte a Montalcino. Ancora oggi Biondi-Santi produce il suo Brunello con la stessa cura, eccellente artigianalità e pazienza. Il vino matura per tre anni in rovere e per diversi anni in bottiglia prima di lasciare la cantina.

### Nota di degustazione:

Granatrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Eine komplexe Nase, die sich nach und nach im Glas aufbaut: zitrische Noten, rote Beeren, gepaart mit etwas Unterholz, auch blumige Akzente sind auszumachen. Am Gaumen sanft im Auftakt, dann nach und nach seine ganze Fülle zeigend: Himbeeren und rote Johannisbeeren, Milkschokolade und etwas Lakritze, dazu gesellt sich eine lebendige Frische und perfekt eingebundene, reife Tannine, immer neue Facetten zeigend, nun auch Orangeneste und einige balsamische Noten; feintexturiert und elegant im langanhaltenden Finale.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Montalcino
<b>Produttore:</b>	Biondi Santi
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 95/100, Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese grosso
<b>Numero di articolo:</b>	0769618

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Tenuta Greppo  
Biondi-Santi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 95/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese grosso
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in Fulmine
<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.