



## 2022 Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Porta la firma della grande casa Biondi-Santi

### Descrizione del vino:

Per Biondi-Santi, il Rosso è sempre stato un vino eccezionale con un profilo preciso: riflette lo stile elegante di Biondi-Santi e, grazie al suo carattere fruttato, è piacevole fin da giovane. Le uve per il Rosso provengono sia da appezzamenti più giovani sia da viti con grappoli particolarmente fruttati. Viene fermentato in vasche di cemento e affinato in barrique per un periodo più breve rispetto al Brunello.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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>	
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in grandi botti di legno
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	1149122

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rosso di Montalcino DOC**

Tenuta Greppo  
Biondi-Santi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in grandi botti di legno
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<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.