



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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in grandi botti di legno
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	1149122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.