



Brunello di Montalcino DOCG Il Greppo 2013

Biondi Santi

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Toscana
Producteur	Biondi Santi Toscana
Classification	DOCG
Expansion	Fût en bois de 36 mois
Contenu	75 cl
Millésime	2013
Phase de dégustation	jusqu'à 20 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Sangiovese 100 %
Numéro d'article	16625713

Commentaires

Il Greppo est élevé de manière très traditionnelle. La longue période de maturation dans les fûts en bois confère au Brunello sa complexité et sa richesse.

Recommandation culinaire

Accompagnement royal de riches plats de viande, d'agneau, de gibier et de plats de pâtes raffinés.

Notes de dégustation

Nez fort et typé, fin et harmonieux, délicates tonalités vanillées. Le goût est riche, chaleureux et persistant, avec une grande harmonie et un piquant. Grâce à ses

propriétés organoleptiques parfaites et à sa longue conservation d'abord en fûts de chêne de Slavonie puis en bouteille, le Brunello Biondi Santi est un vin particulièrement durable.