



Brunello di Montalcino DOCG Il Greppo 2015

Biondi Santi

Tipo	Vino rosso
Origine	Italian, Toscana
Produttore	Biondi Santi Toscana
Classificazione	DOCG
Maturazione	Botte di legno per 36 mesi
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2015
Conservazione	fino a 18 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Sangiovese 100 %
Articolo n.	16625115

Annotazioni

Il Greppo è vinificato in modo molto tradizionale. Il lungo periodo di maturazione nelle botti di legno conferisce al Brunello la sua complessità e multistratificazione.

Abbinamenti

Accompagnamento regale con piatti ricchi di carne, agnello, selvaggina e primi piatti pregiati.

Note di degustazione

Naso forte, tipico, fine ed armonico, delicati toni vanigliati. Il gusto è ricco, caldo e persistente, di grande armonia e piccantezza. Grazie alle perfette proprietà organolettiche e alla lunga conservazione prima in botti di rovere di Slavonia e poi in bottiglia, il Brunello Biondi Santi è un vino particolarmente longevo.