



## Brunello di Montalcino DOCG Il Greppo 1985

Biondi Santi

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Toscana
<b>Produttore</b>	Biondi Santi Toscana
<b>Classificazione</b>	DOCG
<b>Maturazione</b>	Botte di legno per 36 mesi
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	1985
<b>Conservazione</b>	fino a 24 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	12.5 %
<b>Vitigni</b>	Sangiovese
<b>Articolo n.</b>	16625885

### 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.