



Brunello di Montalcino DOCG Il Greppo 1985

Biondi Santi

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