

BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA GREPPO

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2009	
AIS	2009	
ESPRESSO	2009	
VERONELLI	2009	
WINE SPECTATOR	2009	89/100
ROBERT PARKER	2008	92/100
LUCA MARONI	2006	85/99

NOME COMPLETO

Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Greppo Biondi Santi 2010

DENOMINAZIONE

Brunello di Montalcino DOCG

ANNATA

2010

ORIGINE

Toscana

VITIGNO

Sangiovese Grosso 100%

AFFINAMENTO

Botti di rovere di Slavonia

FORMATO

0.75

AROMI DEL VINO

Rosa appassita

ABBINAMENTI

Primi piatti, ragù di carne, carni rosse, carni in umido, selvaggina, formaggi stagionati

GRADO ALCOLICO

13.5%

TEMPERATURA

18°C

DEGUSTAZIONE

Il Brunello di Montalcino di Biondi Santi nasce nei vigneti della prestigiosa Tenuta Greppo, situata in un territorio con una straordinaria vocazione vitivinicola per il Sangiovese.

E' prodotto esclusivamente con uve Sangiovese Grosso, varietà molto diffusa in Toscana, vendemmiate nella seconda metà di Settembre. Il processo di vinificazione avviene a temperatura controllata, al termine del quale il vino viene posto in botti di rovere di Slavonia, dove matura per 3 anni. Una volta imbottigliato, riposa per ulteriori 4 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Il *Tenuta Greppo* è un vino dal colore rosso rubino intenso. Il bouquet è importante e complesso, con piacevoli sentori di rosa appassita. Al palato risulta armonico e ben strutturato, con un'ottimo equilibrio tra tannini ed acidità. Sapido e persistente, è un vino caldo e avvolgente.

Perfetto per accompagnare primi piatti saporiti a base di ragù di carne, è ideale in abbinamento a carni rosse, specialmente alla griglia, carni in umido e selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati.