

Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG 2009

Biondi Santi Tenuta Greppo

Icona enologica di perfezione stilistica il Brunello di Montalcino Docg dell'azienda Bondi Santi Tenuta Greppo vinificato con Sangiovese Grosso di Montalcino in purezza è il vino simbolo non soltanto dell'azienda, ma di tutto il territorio se non del Paese tutto. Prodotto presso la tenuta del Greppo è l'emblema di una famiglia che ha fatto di questo vino un vero e proprio ambasciatore del Made in Italy nel mondo.

I vin Biondi Santi ottennero i primi importanti riconoscimenti nell'Esposizione Universale di Parigi del 1867, ma fu la ormai storica vendemmia del 1888 a produrre quello che oggi noi conosciamo come Brunello di Montalcino. Un crescendo continuo quello di quest'azienda dove la tradizione familiare prosegue facendo di questo vino dalla straordinaria freschezza gustativa, uno dei capisaldi del Montalcino nel mondo.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Brunello di Montalcino

Denominazione DOCG

Annata 2009

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Montalcino

Vitigno Sangiovese Grosso di Montalcino 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Zuccheri 1,70 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rubino Intenso

Gusto Armonico, ben strutturato, caldo, con tannini ed acidità in perfetto equilibrio. Persistente e sapido.

Profumo Complesso, con sentori di rosa appassita

Abbinamenti Antipasti di affettati, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Robert Parker 93 ;Slowine Gran Vino

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine Tra i 300 e i 500 m

Tipologia terreno Di varie origini, ricco di schi

Epoca vendemmia Seconda metà di settembre

Vinificazione In rosso a temperatura controllata

Maturazione 3 anni in botti di rovere di Slavonia

Affinamento In bottiglia minimo 4 mesi