

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 sch
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