

Biondi Santi - Tenuta Greppo

Brunello di Montalcino Annata



Årgang: 2017
Produsent: Biondi Santi - Tenuta Greppo
Produktnavn: Brunello di Montalcino Annata
Land: Italia
Region: Toscana
Appellasjon: DOCG Brunello di Montalcino

Syre: 5,3 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Sangiovese grosso 100 %

Farge: Klar mursteinsrød
Duft: Svært kompleks nese av mørke bær, tobakk og sedertre.
Smak: Smak av syrlige kirsebær, bær, underskog og litt tobakk. Faste tanniner. God lengde.

Jordsmonn: Kalkrik leire med innslag av store steiner
Vinmark: Druene, Biondi Santi's egen klone av sangiovese grosso "BBS 11", kommer fra Tenuta Greppo's egne vinmarker. Vinrankene er mellom 10 og 25 år gamle.
Vinifikasjon: Tradisjonell vinifikasjon i store, gamle slavonske eikefat.

Lagring: 3 år på slavonske fat samt noe tid på flaske
Lagringspotensial: 30 - 40 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-18 grader
Passer til: Lokalt kjøkken (pasta), rødt kjøtt og faste oster fra regionen

Skanlog nr: 9057774

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 2058,30

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 1596,00

