

Biondi Santi - Tenuta Greppo

Brunello di Montalcino Riserva



Årgang: 1999
Produsent: Biondi Santi - Tenuta Greppo
Produktnavn: Brunello di Montalcino Riserva
Land: Italia
Region: Toscana
Appellasjon: DOCG Brunello di Montalcino Riserva

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

Farge: Blek, mursteinsrød farge, åpen kjerne
Duft: Kompleks nese med florale noter, kirsebær, tørkede urter, underskog, søt tobakk og flint.
Smak: Aromatisk og komplekst anslag med frukt karakter som på nesen. Fott konsentrasjon og lang, balansert, syrefrisk avslutning.

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 over 25 år gamle.

Vinifikasjon: Tradisjonell vinifikasjon i store, gamle slavonske eikefat.

Lagring: 3 år på slavonske eikefat
Lagringspotensial: 30 - 60 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt og faste oster

Skanlog nr: 9062737

Produkttype: Rødvín

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 10127,50

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 7992,00

