

Biondi Santi - Tenuta Greppo

Rosso di Montalcino



Årgang: 2020
Produsent: Biondi Santi - Tenuta Greppo
Produktnavn: Rosso di Montalcino
Land: Italia
Region: Toscana
Appellasjon: DOC Rosso di Montalcino

Syre: 5,2 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Sangiovese grosso 100 %

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Aromatisk nese med mørke, syrlige kirsebær, granateple, solbær samt lavendel og søte krydder.
Smak: Saftig, elegant og fruktdrevet anslag med frukt karakter som på nesen. En typeriktig, balansert, strukturert Rosso fra Biondi-Santi.

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 opp til 10 år gamle.
Vinifikasjon: Tradisjonell vinifikasjon i store, gamle slavonske eikefat.

Lagring: 12 mnd. på slavonske fat samt noe tid på flaske
Lagringspotensial: 10 - 15 år fra årgangen

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

Skannlog nr: 9063357

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 895,00

Vinmonopol nr: 11929001

Horecapris eks. mva: 724,50

