



**Codice Articolo**

**&32972**

**BIONDI-SANTI BRUNELLO MONTALCINO '15 75 14,5° CASSETTA DI LEGNO**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

**Caratteristiche**

Denominazione: Brunello di Montalcino D.O.C.

Tipologia: Vini rossi

Regione: Toscana

Paese: Italia

Vitigno: Sangiovese Grosso

Uvaggio:

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

**Altre note**

**Grado alcolico: 14,5**

Vino simbolo di un territorio, di una Regione e forse di un intero Paese, il Brunello di Montalcino “d’annata” prodotto presso il Greppo continua, anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia, a rappresentare un’icona di tradizione enologica e di perfezione stilistica. Proveniente dai vigneti della storica tenuta di famiglia che hanno un’età compresa tra i 15 ed i 30 anni, è un Brunello che matura per 36 mesi rigorosamente in sole grandi botti di rovere di Slavonia. Il Brunello di Montalcino DOCG 2012 di Biondi Santi è un vino rosso di immensa finezza ed equilibrio, la cui caratteristica più importante è forse rappresentata dall’incredibile longevità: dai 20 ai 40 anni. Già oggi immenso, è vino rosso da stappare e scolmare qualche ora prima del consumo, come ha sempre consigliato Franco Biondi Santi.