



ACQUISTATO IL

Brunello di Montalcino Riserva DOCG 1998

1998

Un vino leggendario e suggestivo



Montalcino, una terra affascinante e incantevole, luogo ideale per dare vita a un vino che fa parte della storia dell'enologia italiana e mondiale: oggi ti presentiamo il Brunello di Montalcino Riserva DOCG 1998 di Biondi Santi, 94 punti Wine Spectator, pietra miliare di un'azienda che rappresenta il gotha del vino italiano nel mondo. Un vino mitologico, da collezione per chi ama investire nel vino, o da bevuta epica per chi non sa aspettare!

La storia del mito Biondi Santi inizia con Clemente, nato nel 1795, che dedicò gran parte della sua vita all'agricoltura, aiutato anche dalle sue conoscenze di chimica e di scienza per le quali fu anche premiato all'Esposizione Universale di Parigi del 1867. Un bagaglio di competenza e passione che venne ereditato dal nipote di Clemente, Ferruccio Biondi Santi, che si dedicò con dedizione all'azienda fronteggiando una minaccia senza precedenti per i vigneti familiari, la fillossera. Questo aggressivo parassita della vite portò tutti i viticoltori della zona a mettere rapidamente in commercio i propri vini rossi per monetizzare al meglio i raccolti non ancora distrutti. Tutti tranne uno, Ferruccio, il cui genio e lungimiranza portarono invece a fare una scelta radicalmente diversa, investendo su un vino longevo, vinificato al 100% con uve Sangiovese. E' proprio in questo preciso momento che nasce la leggenda: Ferruccio è infatti il creatore del Brunello di Montalcino Biondi Santi, la cui storia piena di successi è proseguita con le nuove generazioni della famiglia, giungendo sino ad oggi. Il Brunello DOCG Riserva 1998 è un vino da antologia che rispecchia tradizioni e classicità del terroir da cui ha origine. Un colore rubino intenso e brillante fa da sipario ad un profilo olfattivo statuario, i profumi di questo mostro sacro scaturiscono dal bicchiere e creano sensazioni, immagini e suggestioni. Descriverne i sentori sarebbe un bieco esercizio scolastico, come voler descrivere la Gioconda senza averne mai subito il fascino dal vivo. Immergersi nei profumi e nel gusto di questo raro nettare è il miglior modo per toccare con mano (anzi, con bocca) l'eccellenza cristallina del vino italiano. Un vino fortemente identitario, prodotto da chi non ha ceduto ai richiami del mercato, spesso insistente nell'imporre Brunelli più facili da bere e meno legati al territorio. Ora basta con le parole però, è tempo di assaggiare la storia!

La Vigna

Terreno Di varie origini, ricco di scheletro. I terreni migliori sono quelli caratterizzati da componenti galestrosi.

Esposizione Sud, Sud-Est, Est, Nord-Est, Nord, 300-500m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 2.222 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese grosso 100%

Gradazione 13,79% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Da ora in avanti, fino a chissà quando!

Abbinamento Capriolo con polenta, secondi piatti a base di carne rossa con preparazioni importanti, formaggi molto stagionati

Vinificazione Fermentazione e macerazione in vasche di cemento a temperatura controllata, inferiore a 31°C, per 15-20 giorni; follatura del cappello manuale

Sensazioni Colore rubino intenso, molto brillante. I profumi sono profondi, con note di cuoio, ricordi selvatici, pellame, che si accostano a sensazioni più docili e ariose come la rosa appassita. In bocca è caloroso e armonico, con un perfetto equilibrio fra tannicità, sapidità e acidità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821