ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2001 2001

Il Top del Brunello

94/100 Robert Parker, 96/100 Wine Enthusiast, 93/100 Wine Spectator, 94/100 Vinous e 3 Bicchieri Gambero Rosso, così si presenta questa annata dello storico Brunello Biondi Santi Riserva: davvero un fuoriclasse!

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 filossera. 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, fino ai giorni nostri.

La Vigna

Terreno	Terreni ricchi di Galestro di origine eocenica
Esposizione	Sud, Sud-Est, Est, Nord-Est, tra i 300 ed i 500m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	2222 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese grosso 100%
Gradazione	13,77% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Senza limiti di tempo e di spazio
Abbinamento	Carni rosse, formaggi, selvaggina.
Vinificazione	Fermentazione e macerazione in vasche di cemento a temperatura inferiore a 31°C per 15-20 giorni; follatura del cappello manuale. Maturazione: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia: minimo 6 mesi
Sensazioni	Colore rubino intenso. Profumi intensi, con note di cuoio, ricordi selvatici, che si accostano a sensazioni più morbide come la rosa appassita. In bocca è caloroso e armonico, con un perfetto equilibrio fra tannicità, sapidità e acidità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821