



BIONDI-SANTI BRUNELLO DI MONTALCINO

Producent: Biondi-Santi, Tenuta Greppo

Årgång: 2017

Land: Italien

Region: Toscana

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 82025

Pris: **Privatimport**

Biondi-Santis signaturvin, Brunello di Montalcino, visar upp över 150 års historia med sin elegans, sitt djup och den arstoratiska karaktären. Ett helt underbart vin från en exceptionell årgång, strukturen är silkeslen med röda bär, Medelhavsörter och en touch av flinta. Lång och läcker finish där komplexiteten växer fram med en rökig mineralitet och stor elegans.



OM PRODUCENTEN:

På egendomen Greppo i Montalcino har man odlat vin i generation efter generation och varje familj har genom tiderna bidrag till den storslagna historien om Biondi Santi. Redan från mitten av 1800-talet odlades vindruvor på Clemente Santi's gård Greppo. Innan framgången med sina röda viner vann Clemente pris för sin Moscatello på Universal Expo i Paris 1867, ett enastående erkännande av fransmännen som såg sig ensamma i världen om att producera kvalitetsvin.

Det är först med sonen Feruccio som det kommer att bli familjenamnet Biondi-Santi efter båda sina föräldrar. I början av 1900-talet, efter att vinlusen ödelagt nästa hela Europas vingårdar, planterar Biondi-Santi om alla sina odlingar varpå de ympar skott av Sangiovese Grosso från modervingården Greppo. När de flesta vinmakare i dåtidens Toscana producerade enklare röda viner, redo att drickas unga för att snabbt kunna ta igen sina förlorade tillgångar, valde Biondi-Santi att göra tvärtom. De skapade i stället kraftfulla och ståtliga röda viner på 100% Sangiovese, gjorda för att lagras under en lång tid. 1880 görs den första Brunello di Montalcino.

Idag har de 25 hektar vinodlingar med exponering mot norr/nordost och syd/sydost med marmorerad jordmån med stora stenar. Skörden sker för hand och startar i mitten av september, druvorna plockas i små boxar som bärs till vineriet, där de sedan sorteras: klase för klase, druva för druva. Det är bara de bästa druvorna som blir Brunello. Vingårdarna som är minst 10 år blir Brunello Annata och de som är minst 25 år blir Brunello Riserva. Totalt produceras ca 80 000 flaskor om året, det inkluderar 10 000 flaskor Riserva som enbart görs de absolut bästa årgångarna.

DRUVOR:

Sangiovese Grosso

JORDMÅN:

Kalksten

TILLVERKNING:

Druvorna skördas varsamt för hand. Druvorna krossas och jäser med skalen i två veckor i betongtankar vid kontrollerade temperaturer som inte överstiger 30°C. Efter vinifieringen lagrades vinet på slavonska ekfat i 36 månader.

PASSAR TILL:

Passar utmärkt till eleganta till smakrika och kryddiga kötträtter som grytor men även till grillat.

DRYCKESFÖNSTER:

20 år +