

Brunello di Montalcino Riserva 2010

Produtor: Biondi Santi
Região: Toscana
País: Itália
Tipo: Tinto
Safra: 2010
Teor Alcoólico: 13,5 Vol
Corpo: Muito Encorpado

Um dos mais emblemáticos vinhos italianos, este grandioso Riserva recebeu a cotação máxima do guia Gambero Rosso, que o classificou de "extraordinário". Trata-se de um vinho muito potente, concentrado e longo, que não faz concessões ao estilo moderno. Pode durar décadas e costuma demandar muitos anos em garrafa para atingir seu apogeu.

Biondi Santi

**UVAS:**

Sangiovese Grosso (100%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes do vinhedo Tenuta "Il Greppo", localizada a sudeste de Montalcino. Foram utilizadas uvas de vinhas mais antigas com mais de 25 anos.

VINIFICAÇÃO:

Vinificado em barricas verticais de carvalho eslavo com uso de leveduras indígenas selecionadas.

MATURAÇÃO:

Maturado por 3 anos em barricas de carvalho eslavo, seguido de um longo refinamento em garrafa.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Mais de 10 anos

SERVIÇO:

Carnes em geral e massas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 a 20°C**PRÊMIOS E NOTAS:**

Wine Enthusiast 100 PTS / 2010
Antonio Galloni 96 PTS / 2010
Robert Parker 96 PTS / 2010
James Suckling 96 PTS / 2010
Wine Spectator 95 PTS / 2010