

BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

Biondi-Santi Rosso di Montalcino Lanseras 24 augusti på Systembolaget

Från den ikoniska producenten Biondi-Santi lanseras nu 360 flaskor Rosso di Montalcino 2017. En producent som inte bara är synonym med området, utan även är en av initiativtagarna till av vad som blev Italiens första DOCG-klassade region, Brunello di Montalcino.

2017 är första årgången som Federico Radi är vinmakare hos Biondi-Santi, en årgång som karaktäriseras av den varma sommaren. Men tack vare de svala nätterna och Fredricos hanterkskunnande blev vinerna koncentrerade och med den finess som kännetecknar Biondi-Santi. Årgång 2017 av Biondi-Santi Rosso di Montalcino är idag hyllad av kritikerna och har bland annat tilldelats 95 poäng av den internationella vinkritikern Jeb Dunnuck med slutorden "This is a fantastic Rosso, and a sign of great things to come..."

Rosso di Montalcino 2017 tillverkas av sangiovese-druvor som kommer från Biondi-Santis yngre vinrankor i Brunello di Montalcino. Vinet lagras 12 månader på slavonska botti före buteljering.

På egendomen Greppo i toscanska 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. När de flesta vinmakare i dåtidens Toscana producerar enklare röda viner, redo att drickas unga för att snabbt kunna ta igen sina förlorade tillgångar, väljer Biondi-Santi att göra tvärtom. De tillverkar i stället kraftfulla och koncentrerade viner på 100% Sangiovese, gjorda för att lagras under en lång tid. En hantverkstradition man vidhåller än idag.

BIONDI-SANTI ROSSO DI MONTALCINO 2017
NR 95185, 769 KR.
360 FLASKOR



PROVINUM

