



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva 2019

### L'ANNATA 2019

*Una primavera piovosa e tendenzialmente fresca ha portato ad una lenta crescita dei germogli e a una fioritura tardiva seguita da un giugno e un luglio piuttosto caldi e secchi. Attorno alla metà di luglio i venti del nord sono riusciti a raffrescare le temperature per alcuni giorni, grazie anche all'aiuto di un temporale ristoratore. Il mese di agosto è stato caldo e secco con alcune piogge alla fine del mese, fornendo le condizioni ideali per la maturazione durante i giorni che hanno preceduto la raccolta. La vendemmia è iniziata il 14 settembre.*

### LA PROVENIENZA

*La Riserva 2019 è stata prodotta esclusivamente con una selezione delle uve provenienti dai vigneti di proprietà, tra i quali sono compresi anche i nostri vigneti più vecchi.*

### L'AFFINAMENTO

*La Riserva 2019 è stato vinificata sia in botti di rovere che in cemento e acciaio, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni provenienti dai nostri vigneti. Successivamente, è stata affinata per 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.*

### L'EMOZIONE

*Da un'annata di straordinario valore non poteva che nascere un vino di grande compostezza ed equilibrio. Il profilo aromatico è fine e progressivo: ciliegia e melograno, fiori secchi, erbe aromatiche e una nota agrumata sottile, accompagnata da accenni balsamici e speziati. Al palato è preciso, teso. La vibrante freschezza accompagna tannini finissimi e ben integrati. La materia è raffinata, mai eccessiva, e il finale è lungo, pulito, coerente, con una persistenza che parla di territorio e di tempo. Un vino profondo, di certa longevità.*

GRADO ACOLICO 13,5%