



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2017

In origine questo vino era conosciuto con il nome di "Brunello Etichetta Bianca" e venne ribattezzato Rosso di Montalcino nel 1983 quando fu istituita la DOC. Fedele allo stile che caratterizza tutti i vini Biondi-Santi, il Rosso si contraddistingue per la sua anima fragrante e fruttata, che lo rende perfetto da degustarsi anche in giovane età.

L'ANNATA 2017

Un anno all'insegna dell'assenza di piogge. In primavera abbiamo visto una gelata tardiva seguita da scarse precipitazioni e temperature non molto alte. Quest'ultime a fine maggio hanno avuto un notevole innalzamento al di sopra delle medie stagionali. L'estate è stata molto calda e asciutta. La raccolta ha avuto inizio l'11 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2017 è stato prodotto con una selezione di Sangiovese Grosso proveniente dai vigneti di proprietà.

L'AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino 2017 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

Il lato fresco di un'annata calda. Questo elegante Rosso di Montalcino, dal colore rosso rubino brillante, si esprime con un bouquet intensamente profumato, dove dominano la ciliegia nera, il melograno e il ribes, che incontrano sentori aromatici di macchia mediterranea e calde sensazioni speziate. Al palato è caratterizzato da una fitta trama di tannini avvolgenti, a testimonianza della sua considerevole struttura, che può contare sulla consueta freschezza, tipica dei vini Biondi-Santi. In chiusura presenta persistenti note dolcemente fruttate.

GRADO ALCOLICO 13,5%