



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2013

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 2013

Dopo un autunno mite, l'inverno è stato piuttosto freddo con abbondanti precipitazioni che hanno proseguito fino ad inizio estate, causando un ritardo vegetativo. Dalla seconda parte di luglio fino alla fine di settembre il tempo è stato caldo e stabile con una notevole escursione termica tra giorno e notte, che ha sviluppato una buona aromaticità di base nell'uva. La vendemmia ha avuto inizio a fine settembre, in leggero ritardo rispetto alla media.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2013 è stato prodotto con il clone di Sangiovese Grosso BBS11 (Brunello Biondi Santi 11), individuato e selezionato da Biondi-Santi alla Tenuta Greppo negli anni settanta. Per questo Rosso sono state utilizzate uve provenienti esclusivamente dalle vigne più giovani con età compresa tra i 4 ed i 10 anni.

L'AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino 2013 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

GRADO ALCOLICO 13,5%