



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC

2012

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 2012

Ad una primavera piuttosto calda è seguito un inizio estate asciutto e soleggiato. Il mese di agosto ha avuto temperature in linea con gli anni precedenti ma con lievi precipitazioni nella seconda parte. Settembre fresco con qualche pioggia nella settimana precedente alla raccolta. La vendemmia è iniziata il 10 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2012 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 2012 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

GRADO ALCOLICO 13,5%