



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC 1995

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 1995

A un inverno non molto freddo e una primavera mediamente piovosa, che ha visto un regolare inizio del ciclo vegetativo, è seguita un'estate calda e generalmente asciutta, caratterizzata da 2 piogge ristoratrici a metà mese. L'inizio di settembre è stato piovoso, mentre la seconda parte è stata nuovamente calda e asciutta, portandoci a posporre leggermente la vendemmia che ha avuto inizio il 3 ottobre, per dare all'uva la possibilità di raggiungere la piena maturazione.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 1995 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 1995 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

GRADO ALCOLICO 13,5%