



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2003

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 2003

Un'annata caratterizzata da un inverno mediamente piovoso. La primavera, scandita da diverse precipitazioni, è seguita da un'estate molto calda e secca durante la quale è stata registrata un'importante pioggia ristoratrice nella seconda metà di agosto. La vendemmia è iniziata il 4 settembre, la prima volta in assoluto in cui la raccolta viene iniziata con così tanto anticipo.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2003 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 2003 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

GRADO ALCOLICO 13,5%