



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

## ROSSO DI MONTALCINO DOC 2019

*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 2019

*Una primavera piovosa e tendenzialmente fresca ha portato ad una lenta crescita dei germogli e a una fioritura tardiva seguita da un giugno e un luglio piuttosto caldi e secchi. Attorno alla metà di luglio i venti del nord sono riusciti a raffreddare le temperature per alcuni giorni, grazie anche all'aiuto di un temporale ristoratore. Il mese di agosto è stato caldo e secco con alcune piogge alla fine del mese, fornendo le condizioni ideali per la maturazione durante i giorni che hanno preceduto la raccolta. La vendemmia è iniziata il 14 settembre.*

### LA PROVENIENZA

*Le uve utilizzate per il Rosso di Montalcino 2019 sono state selezionate dai seguenti vigneti di proprietà: Tenuta Greppo, situato a sud-est di Montalcino, Ribusuoli, situato appena sotto Tenuta Greppo e Pievecchia, situato a nord del comune di Montalcino.*

### L'AFFINAMENTO

*Il Rosso di Montalcino 2019 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.*

### L'EMOZIONE

*Con il suo incantevole connubio fra fiori e frutti a bacca rossa, il Rosso di Montalcino 2019 ci regala note fresche ed energiche di ciliegia, arancia sanguinella, melograno, viola e caprifoglio, seguite da richiami balsamici di erbe aromatiche, radice di liquirizia e mentolo. Le sensazioni olfattive e gustative sono perfettamente allineate. Al palato, i tannini croccanti e la vivace acidità donano sia leggerezza che sostanza al cuore fruttato di questo Rosso, guidandoci verso un finale sapido e persistente, scandito da note minerali. Più a lungo il vino viene lasciato ossigenare nel bicchiere, più si rivela la complessità e la profondità di questa meravigliosa vendemmia.*

GRADO ALCOLICO 13%