



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2009

Il Brunello di Montalcino Biondi-Santi è il primo Brunello nella storia e incarna da 150 anni la visione che nell'ottocento ispirò Clemente Santi nella creazione della sua prima espressione. E' oggi come allora un vino distinto, dalla personalità complessa e raffinata.

L'ANNATA 2009

Primavera e giugno piovosi, luglio e agosto asciutti. La vendemmia è iniziata il 17 settembre con decorso asciutto e freddo.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 2009 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 Brunello sono state utilizzate uve provenienti dalle vigne con età superiore ai 10 anni, incluse quelle più vecchie che solitamente vengono destinate alla produzione di Riserva.

L'AFFINAMENTO

Il Brunello 2009 è stato affinato 3 anni in botti di rovere di Slavonia. Ha potuto beneficiare di un lunghissimo invecchiamento in bottiglia.

L'EMOZIONE

Elegante e profondo, il Brunello 2009 è un vero vino "da gentiluomini" con un bouquet di sottobosco e frutti rossi, sottolineato da calde sensazioni balsamiche ed eleganti sentori di pietra focaia. Al palato colpisce per la statuaria struttura verticale e per la vibrante freschezza, mentre il finale regala dolci note di tabacco e cuoio.

GRADO ALCOLICO 13,5%