



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2006

*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 2006

*Il periodo da aprile a giugno è stato caratterizzato da persistenti piogge che hanno favorito un importante accumulo di acqua nei terreni, riserva che si è dimostrata utile durante il periodo estivo, che ha visto il mese di luglio molto caldo e asciutto, il mese di agosto con temperature leggermente sotto la norma e la prima parte di settembre nuovamente caldo e asciutto. La vite ha potuto sviluppare il suo ciclo vegetativo in modo regolare e senza problemi, beneficiando delle ultime 2 settimane di caldo a settembre per portare l'uva ad una maturazione molto equilibrata. La raccolta è iniziata il 18 settembre.*

### LA PROVENIENZA

*Il Brunello 2006 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 compresa tra i 10 e i 25 anni.*

### L'AFFINAMENTO

*Il Brunello 2006 è stato affinato 3 anni in botti di rovere di Slavonia. Ha potuto beneficiare di un lunghissimo invecchiamento in bottiglia.*

GRADO ALCOLICO 13,5%