



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2001

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 2001

Andamento climatico a Tenuta Greppo: gennaio, febbraio, marzo, aprile e maggio freddi e con precipitazioni; giugno, luglio, e agosto asciutto e caldo. All'inizio di settembre le uve erano già mature. La vendemmia è iniziata nella seconda metà del mese ed il decorso è stato asciutto e fresco.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 2001 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 2001 è stato affinato 3 anni in botti di rovere di Slavonia. Ha potuto beneficiare di un lunghissimo invecchiamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO 13,5%