



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2005

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 2005

Vendemmia ottima a Tenuta Greppo. Gennaio, febbraio e marzo molto freddi e mediamente piovosi. Aprile, maggio e giugno piovosi. Luglio molto caldo ed asciutto. Agosto con piovosità regolare e ben distribuita. Prima quindicina di settembre piovosissima, seconda quindicina asciutta. La vendemmia è iniziata il 21 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 2005 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 2005 è stato affinato 3 anni in botti di rovere di Slavonia. Ha potuto beneficiare di un lunghissimo invecchiamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO 13,5%