



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 1994

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 1994

Un inverno nella media seguito da una primavera mite e scandita da alcune precipitazioni. Un'estate asciutta e con temperature leggermente sotto la media precedono un settembre altrettanto mite ed intervallato da alcune precipitazioni precedenti al periodo vendemmiale.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 1994 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 1994 è stato affinato 3 anni in botti di rovere di Slavonia. Ha potuto beneficiare di un lunghissimo invecchiamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO 13,5%