BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
2017

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 2017

Un anno all'insegna dell'assenza di piogge. In primavera abbiamo visto una gelata tardiva seguita da scarse precipitazioni e temperature non molto alte. Quest'ultime a fine maggio hanno avuto un notevole innalzamento al di sopra delle medie stagionali. L'estate è stata molto calda e asciutta. La raccolta ha avuto inizio l'11 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 2017 è stato prodotto da una selezione di Sangiovese Grosso proveniente dai vigneti di proprietà.

L'AFFINAMENTO

Il Brunello 2017 è stato vinificato in contenitori di cemento vetrificato con uso di lieviti indigeni provenienti dai nostri vigneti. È stato successivamente affinato per 24/30 mesi in botti di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

Un incontro tra fragranti note fruttate e spezie balsamiche, il bouquet del Brunello 2017 è inizialmente piuttosto timido, rivelando gradualmente l'ampiezza e la profondità della sua eleganza aromatica. Tra i frutti a bacca rossa spiccano le note di ciliegia rossa, accompagnate da intriganti sentori di pepe bianco, foglie di tabacco essiccato, radice di liquirizia e scorza di agrumi. Al palato il suo cuore fruttato è sorprendentemente fragrante e sfoggia un invidiabile equilibrio tra i tannini dalla trama fine e l'acidità rinfrescante. Il finale è sapido, lungo e avvolgente con lievi sentori di timo e rosmarino.

GRADO ACOLICO *13,5%*