



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva 2013

### L'ANNATA 2013

*Dopo un autunno mite, l'inverno è stato piuttosto freddo con abbondanti precipitazioni che hanno proseguito fino ad inizio estate, causando un ritardo vegetativo. Dalla seconda parte di luglio fino alla fine di settembre il tempo è stato caldo e stabile con una notevole escursione termica tra giorno e notte, che ha sviluppato una buona aromaticità di base nell'uva. La vendemmia ha avuto inizio a fine ottobre, in leggero ritardo rispetto alla media.*

### LA PROVENIENZA

*La Riserva 2013 è stata prodotta esclusivamente con una selezione delle uve provenienti dai vigneti di proprietà, tra i quali sono compresi anche i nostri vigneti più vecchi.*

### L'AFFINAMENTO

*La Riserva 2013 è stata affinata 3 anni in botti di rovere di Slavonia.*

### L'EMOZIONE

*Una Riserva legata agli aromi della terra. Il bouquet del 2013 presenta una vasta sfaccettatura di note intriganti che ricordano il sottobosco d'autunno, le erbe aromatiche, i porcini, le ciliegie amare. Da giovane questa Riserva, piacevolmente austera, appare subito aggraziata, mostrando il suo equilibrio e la sua eleganza con riservata delicatezza. Sorprende la sua complessità e soprattutto la sua plasticità gustativa, muovendosi simultaneamente sull'asse verticale e quella orizzontale in un crescendo di sensazioni che si arricchiranno ancora di più con il passare del tempo.*

*La vendemmia 2013 è ufficialmente la 40° Riserva prodotta dal 1888 ad oggi.*

*Per la prima volta nella storia Biondi-Santi ha prodotto per questa vendemmia tre grandi formati oltre alla bottiglia classica da 750 ml: Magnum, Jéroboam e Mathusalem.*

GRADO ACOLICO 13,5%