



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva 2010 "La Storica"

L'ANNATA 2010

Un'annata veramente eccezionale. Mediamente piovoso a giugno con un luglio asciutto e qualche pioggia ad agosto. La stagione vendemmiale è rimasta calda e asciutta. La vendemmia è iniziata il 19 settembre.

LA PROVENIENZA

La Riserva 2010 è stata prodotta con il clone Sangiovese Grosso BBS11 (Brunello Biondi Santi 11), individuato e selezionato da Biondi-Santi alla Tenuta Greppo negli anni settanta. Per questa Riserva sono state utilizzate uve provenienti esclusivamente dalle vigne più vecchie con oltre 25 anni d'età.

L'AFFINAMENTO

La Riserva 2010 è stata affinata 3 anni in botti di rovere di Slavonia.

Ha potuto beneficiare di un lunghissimo affinamento in bottiglia nella quiete e nel buio de "La Storica", la cantina di affinamento della Tenuta Greppo, dove tutte le annate storiche di Riserva Biondi-Santi vengono scrupolosamente conservate.

L'EMOZIONE

La 2010 è tra le annate considerate più significative degli ultimi 30 anni e la Riserva di Biondi-Santi è un vino che lo dimostra: profonda e intensa, strutturata, senza che per questo venga meno il distintivo stile Biondi-Santi. Il naso è esplosivo, con piccoli frutti scuri, terra e sottobosco, erbe aromatiche, tocchi speziati - di anice stellato e pepe bianco -, cuoio. Palato coerente, concentrato, vigoroso. Austero, ancora severo, lungo e persistente, avrà un lungo futuro davanti a sé grazie al suo incredibile potenziale di invecchiamento.

GRADO ALCOLICO 13,5%

PRODOTTA DA: Franco Biondi Santi