


BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
## Riserva 2008
## "La Storica"

L'ANNATA 2008

*Decorso stagionale molto regolare. La primavera, decisamente umida, viene seguita da un'estate lunga e calda con piogge ben intervallate. La stagione vendemmiale si presenta piuttosto fredda e con delle leggere precipitazioni. La vendemmia è iniziata il 10 settembre.*

LA PROVENIENZA

*La Riserva 2008 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 2008 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 Riserva 2008 è un delicato esercizio di grazia. Una danza a tre, sospesa nel tempo, dove struttura, frutto e acidità si accompagnano, mano a mano. E' intensamente profumata con note di ciliegia amara, arancia rossa e violette in prima linea, seguite da sentori di arancia candita, spezie orientali, goudron, liquirizia e, leggermente, pietra focaia. Sul palato è precisa ed espressiva, sfoggiando grande classe ed energia nell'esperienza gustativa davvero lunghissima. Il finale è deliziosamente sapido.*

GRADO ALCOLICO *13,5%*

PRODOTTA DA: *Franco Biondi Santi*