



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva 1983 "La Storica"

L'ANNATA 1983

Una primavera temperata con frequenti piogge ha portato all'inizio dell'estate, caratterizzata da un decorso secco e molto caldo a partire da giugno fino a settembre. La vendemmia è iniziata circa 10 giorni prima del solito, a causa della maturazione precoce delle uve.

LA PROVENIENZA

La Riserva 1983 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 1983 è invecchiata in botti di rovere di Slavonia per 3 anni. 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

Questo vino, allo stesso tempo cerebrale ed altamente emozionante, ci riporta indietro nel tempo a un'era molto diversa, più innocente, della storia di questa denominazione, che negli ultimi anni ha visto una evoluzione molto veloce. Il Brunello di Montalcino Riserva 1983 è un vino splendido, ma "nudo", che ci ricorda il disegno originale del Brunello; un vino prodotto con un clone speciale del Sangiovese che fu selezionato per il suo potenziale d'invecchiamento. Nonostante la sua età, questo vino presenta oggi una purezza incredibile e un frutto molto netto. E' pulito e suadente al palato con tannini che si sono arrotondati con il tempo. La sensazione di freschezza data dall'acidità ci ricorda che è sempre pieno di vita. Questa annata è stata ricolmata nel 2000.

GRADO ALCOLICO 13%

PRODOTTA DA: Franco Biondi Santi