



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOC Riserva 1888

“La Storica”

L'ANNATA 1888

Questo vino è stato il primo Brunello nella storia di Montalcino. A seguito dell'intuizione creativa di Clemente, che introdusse la fermentazione del Sangiovese Grosso in purezza e il lungo affinamento nelle botti, Ferruccio Biondi Santi, suo nipote, è stato la prima persona ad etichettare un vino con il nome ufficiale di Brunello di Montalcino. Ancora oggi custodiamo 2 bottiglie di questa storica annata in cantina.

LA PROVENIENZA

La Riserva 1888 è stata prodotta molto probabilmente con uve provenienti da Tenuta Greppo e dal vigneto Scarnacuoia. Questi vitigni avrebbero poi portato alla selezione del Sangiovese Grosso che spinse Biondi-Santi a registrare il proprio clone con il nome di BBS11 (Brunello Biondi Santi 11). Clone che fu ufficialmente riconosciuto nel 1978.

L'AFFINAMENTO

La Riserva 1888 è stata affinata in botti di rovere di Slavonia per 4 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'ultima volta in cui la Riserva 1888 è stata aperta era nel 1994 in occasione della Degustazione del Centenario, quando Franco Biondi Santi aprì le bottiglie di Riserva prodotte dal 1888 al 1988 per celebrare i 100 anni dalla nascita ufficiale del Brunello di Montalcino.

RICOLMATURA

Questa annata è stata ricolmata inizialmente nel 1927, poi nel 1970 ed infine nel 1985.

GRADO ALCOLICO 12,5%

PRODOTTA DA: Ferruccio Biondi Santi