



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva 2016

L'ANNATA 2016

Dopo un inverno piovoso è seguita una primavera relativamente piovosa e piuttosto temperata. L'estate ha portato calore e stabilità, ma le temperature sono rimaste generalmente al di sotto della media. Le piogge alla fine di agosto / inizio settembre hanno prolungato il periodo pre-vendemmiale, portando a una maturazione lenta e molto bilanciata delle uve. In particolare hanno potuto beneficiare di un'altissima escursione termica tra il giorno e la notte che ha favorito la carica aromatica. La raccolta è iniziata il 19 settembre con oltre una settimana di ritardo rispetto alla media per Biondi-Santi.

LA PROVENIENZA

La Riserva 2016 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 2016 è stata vinificata in botti verticali di rovere di Slavonia con uso di lieviti indigeni, provenienti dai nostri vigneti. E' stata successivamente invecchiata per 3 anni in botti di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

Struttura e grazia, tensione e fragranza plasmano la personalità di questa Riserva dove ciliegie scure e viole essiccate trovano profondità in infinite sensazioni balsamiche e profumi di macchia mediterranea, mentolo, cuoio e pietra focaia. Al palato la struttura ben salda con tannini giovani, ancora piacevolmente vivaci, e una vibrante freschezza fanno presagire un'annata destinata a vita lunghissima. Il finale è persistente e seducente con sentori di erbe essiccate avvolte da sensazioni sapide, quasi iodate.

GRADO ACOLICO 14%