



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva 2019

L'ANNATA 2019

Una primavera piovosa e tendenzialmente fresca ha portato ad una lenta crescita dei germogli e a una fioritura tardiva seguita da un giugno e un luglio piuttosto caldi e secchi. Attorno alla metà di luglio i venti del nord sono riusciti a raffrescare le temperature per alcuni giorni, grazie anche all'aiuto di un temporale ristoratore. Il mese di agosto è stato caldo e secco con alcune piogge alla fine del mese, fornendo le condizioni ideali per la maturazione durante i giorni che hanno preceduto la raccolta. La vendemmia è iniziata il 14 settembre.

LA PROVENIENZA

La Riserva 2019 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 2019 è stato vinificato sia in botti di rovere che in cemento e acciaio, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni provenienti dai nostri vigneti. Successivamente, è stata affinata per 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

GRADO ALCOLICO 13,5%