



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2015

In origine questo vino era conosciuto con il nome di "Brunello Etichetta Bianca" e venne ribattezzato Rosso di Montalcino nel 1983 quando fu istituita la DOC. Fedele allo stile che caratterizza tutti i vini Biondi-Santi, il Rosso si contraddistingue per la sua anima fragrante e fruttata, che lo rende perfetto da degustarsi anche in giovane età.

L'ANNATA 2015

Un'annata maestosa dove struttura, eleganza e freschezza si combinano per creare qualcosa di speciale. Il 2015 è stato un anno caldo e poco piovoso con elevate temperature da maggio ad agosto, che hanno permesso alla vite di raggiungere una maturazione ottima, regalando uve perfette per vini di grandissima classe. Abbiamo cominciato la raccolta il 21 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2015 è stato prodotto con il clone di Sangiovese Grosso BBS11 (Brunello Biondi Santi 11), individuato e selezionato da Biondi-Santi alla Tenuta Greppo negli anni settanta. Per questo Rosso sono state utilizzate uve provenienti esclusivamente dalle vigne più giovani con età compresa tra i 4 ed i 10 anni.

L'AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino 2015 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

La vendemmia del 2015 ha dato grandi soddisfazioni. Anche nel Rosso di Montalcino si sente la stoffa di un'annata fuoriclasse che si distingue per la struttura e per il bouquet molto raffinato e intensamente fruttato. Dal colore rosso rubino brillante offre un bouquet ampio e intenso con note di violetta e fiori di glicine, ciliegia fresca e leggeri sentori di cedro che trovano profondità nella speziatura di pepe rosa e bianco e nelle dolci note di bacca di vaniglia. In bocca è morbido e ben strutturato, dal cuore fruttato, molto elegante e fine. Le potenzialità dell'annata si fanno notare nella trama tannica davvero importante che trova equilibrio con la fresca acidità, tipica dei vini di Tenuta Greppo. Finale lungo e sapido. Un vino pronto, pur mantenendo una buona capacità di affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO 13,5%