



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

ROSSO DI MONTALCINO DOC

2020

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 2020

Nel 2020 un inverno mite e secco, caratterizzato da temperature superiori alla media, è stato seguito da una primavera fresca scandita da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e da una nevicata del tutto eccezionale avvenuta il 26 marzo che, per fortuna, non ha causato molti danni ai nostri vigneti in quanto il germogliamento delle piante era stato tardivo. Il mese di giugno è stato abbastanza piovoso, permettendo al suolo di accumulare buone riserve idriche.

Nei mesi di luglio e agosto le giornate sono diventate calde e secche pur mantenendo un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, che ha sostenuto il naturale equilibrio delle viti e ha contribuito a sviluppare un buon profilo aromatico delle uve. Piogge ristoratrici sono state registrate alla fine di agosto, poco prima della vendemmia che è iniziata il 9 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2020 è stato prodotto attraverso un'accurata selezione delle uve provenienti dai vigneti di proprietà.

L'AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino 2020 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

Note succose di frutta a bacca rossa e prugne salgono dal calice con vivace energia rilasciando profumi floreali di viole e rose rosse, mentre le rinfrescanti sentori di scorza di cedro e arancia sanguinella si incontrano con le sensazioni balsamiche di una pestata di erbe mediterranee fresche. Al palato il vino è vibrante e levigato con tannini dalla grana fine, un'acidità brillante e un frutto croccante e succulenta che conducono verso un finale sapido e persistente. Un'annata elegante e suadente.

GRADO ALCOLICO 13,5%