



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva 1999

"La Storica"

L'ANNATA 1999

Andamento climatico a Tenuta Greppo: gennaio, febbraio, marzo freddi, aprile e maggio freddi e con precipitazioni; giugno, luglio, e agosto asciutto e caldo. All'inizio di settembre le uve erano già mature. La vendemmia è iniziata nella seconda metà del mese ed il decorso è stato asciutto e fresco.

LA PROVENIENZA

La Riserva 1999 è stata prodotta con il clone Sangiovese Grosso BBS11 (Brunello Biondi Santi 11), individuato e selezionato da Biondi-Santi alla Tenuta Greppo negli anni settanta. Per questa Riserva sono state utilizzate uve provenienti esclusivamente dalle vigne più vecchie con oltre 25 anni d'età.

L'AFFINAMENTO

La Riserva 1999 è stata affinata in botti di rovere di Slavonia per 3 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'EMOZIONE

La Riserva 1999 è stata un'annata particolarmente fresca e bilanciata. Nel bicchiere è di un colore rosso granato, il bouquet mostra note di ciliegia accompagnate ad aromi di radice di liquirizia e tabacco, sottobosco e una leggera nota di incenso in un giocoso dialogo tra freschezza ed equilibrio. Al palato, questa vendemmia piuttosto austera oggi coinvolge per la sua intensità, con tannini vellutati e una acidità decisa – la firma di Biondi-Santi. Con la sua struttura vigorosa, pura e verticale promette ancora una lunga vita.

GRADO ALCOLICO 13,5%

PRODOTTA DA: Franco Biondi Santi