



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2016

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.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2016 è stato prodotto da una selezione di Sangiovese Grosso proveniente dai vigneti di proprietà di Tenuta Greppo.

L'AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino 2016 viene maturato per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

La vendemmia del 2016 ha molto da mostrare. È un rosso caratterizzato da aromi intensi e fruttati ed una vibrante acidità, premessa di un'ottima longevità, persino per il vino più giovane della Tenuta Greppo. Questo vino incanta con la sua immediata generosità, sia al naso che al palato, e mostra una personalità distinta tipica della Tenuta Greppo. Dal colore rosso rubino brillante, questo elegante Rosso di Montalcino si apre con una vera esplosione di note fruttate e dolci, passando da piccoli frutti a bacca rossa come lamponi e ribes, a ciliegie, prugne e melograno, intrecciati con note floreali di violetta e glicine e delicatamente stuzzicato da sentori di fresche erbe mediterranee. La struttura è sicura e vibrante con profilo aromatico rinfrescante e sincero. Finale lungo e sapido dove persistono sentori di viola e frutti rossi.

GRADO ALCOLICO 14%