BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC
2014

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 2014

Un andamento climatico caratterizzato da una primavera generalmente mite. Luglio, agosto e settembre sono stati rispettivamente piovosi e temperati, rispetto alle annate normali, con solo poche giornate limpide e soleggiate. La vendemmia è iniziata il 1º ottobre.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2014 Fascia Rossa 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 usate tutte le uve provenienti dai vigneti, incluse quelle più vecchie, che solitamente vengono destinate alla produzione di Brunello e di Riserva.

L'AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino 2014 Fascia Rossa è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

GRADO ALCOLICO *13,5%*