



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2008

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 2008

Decorso stagionale molto regolare. La primavera, decisamente umida, viene seguita da un'estate lunga e calda con piogge intervallate. La stagione vendemmiale si presenta piuttosto fredda e con delle leggere precipitazioni. La vendemmia è iniziata il 10 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2008 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 2008 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

GRADO ALCOLICO 13,5%