BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC
2007

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 2007

L'andamento climatico è caratterizzato da una primavera fredda e piovosa. I mesi di luglio e agosto, molto secchi e caldi, vengono scanditi da precipitazioni ben intervallate tra di loro. Settembre si contraddistingue per le temperature secche e per i notevoli sbalzi di temperatura. La vendemmia è iniziata il 10 settembre con un decorso asciutto e temperature tendenzialmente fresche.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2007 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 2007 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

GRADO ALCOLICO *13,5%*