



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2006

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 2006

Il periodo da aprile a giugno è stato caratterizzato da persistenti piogge che hanno favorito un importante accumulo di acqua nei terreni, riserva che si è dimostrata utile durante il periodo estivo, che ha visto il mese di luglio molto caldo e asciutto, il mese di agosto con temperature leggermente sotto la norma e la prima parte di settembre nuovamente caldo e asciutto. La vite ha potuto sviluppare il suo ciclo vegetativo in modo regolare e senza problemi, beneficiando delle ultime 2 settimane di caldo a settembre per portare l'uva ad una maturazione molto equilibrata. La raccolta è iniziata il 18 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2006 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 2006 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

GRADO ALCOLICO 13,5%