BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC
2005

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 2005

Vendemmia ottima a Tenuta Greppo. Gennaio, febbraio e marzo molto freddi e mediamente piovosi. Aprile, maggio e giugno piovosi. Luglio molto caldo ed asciutto. Agosto con piovosità regolare e ben distribuita. Prima quindicina di settembre piovosissima, seconda quindicina asciutta. La vendemmia è iniziata il 21 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2005 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 2005 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

GRADO ALCOLICO *13,5%*