



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2018

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 2018

Un anno mediamente fresco, all'insegna di abbondanti piogge, che ci hanno accompagnato durante l'intero ciclo vegetativo. In generale l'estate ha visto temperature al di sotto delle medie stagionali. Il periodo della raccolta delle zone più alte e fresche è stata anticipato da alcuni giorni di vento di tramontana che ha contribuito ad asciugare bene grappoli e piante. La raccolta ha avuto inizio il 16 settembre ed è durata 8 giorni con più riprese e severi selezioni delle uve in vigna.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2018 è stato prodotto con una selezione di Sangiovese Grosso proveniente dai vigneti di proprietà.

L'AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino 2018 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

Un vino dal carattere schietto, il Rosso di Montalcino 2018 rivela aromi di quei piccoli frutti a bacca rossa che possiamo trovare nel sottobosco d'estate, come lamponi, fragoline e ribes rosso, ma è ben presente anche l'amarena, tipica per il Sangiovese proveniente da un'annata fresca. Le note fruttate si intrecciano con delicati profumi di violetta e leggeri sentori di erbe aromatiche. Al palato mostra tutta la sua energia con una vivace freschezza e un'anima fruttata ben bilanciata, dove i tannini nobili conducono verso un finale fragrante e deliziosamente sapido. Un'annata elegante.

GRADO ALCOLICO 13%