BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC
2021

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 2021

La vendemmia 2021 è stata caratterizzata da un autunno e un inverno con temperature miti e abbondanti piogge, mentre la primavera ha portato un episodio di gelo il 6 aprile. Da aprile a metà agosto, le piogge sono diminuite drasticamente, il che ha causato condizioni di siccità.
L'estate è stata caratterizzata da temperature calde e da particolari condizioni di umidità mentre alla fine di agosto, grazie alle escursioni termiche e ad alcune precipitazioni benefiche, si sono verificate le perfette condizioni per completare la maturazione dell'uva prima della raccolta. La vendemmia è iniziata il 9 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2021 è stato prodotto attraverso un'accurata selezione delle uve provenienti dai vigneti di proprietà.

L'AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino 2021 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

È un vino brillante, anche grazie alla sua fragrante acidità, estremamente piacevole fin dalla sua uscita sul mercato, qualità che il Rosso di Montalcino deve avere. Offre tensione, energia, vitalità e rappresenta perfettamente l'idea che Biondi-Santi ha del Rosso: un vino articolato ma al contempo leggiadro e di immediata comprensione. Offre sensazioni aromatiche floreali e di amarena, e un rimando mentolato. I tannini vellutati avvolgono il palato mentre la fresca acidità regala slancio, per un finale croccante.

GRADO ALCOLICO *13,5%*