



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC

2022

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 2022

Il 2022 si è caratterizzato per un autunno secco e caldo, seguito da un inverno poco piovoso, con precipitazioni concentrate principalmente nella seconda metà di febbraio. Queste caratteristiche si sono protratte anche in primavera, con assenza di piogge e un graduale aumento delle temperature che sono diventate elevate durante i mesi estivi. La seconda metà di agosto, invece, è stata graziata da alcune precipitazioni che, insieme a una buona escursione termica, hanno creato condizioni ottimali per la maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il 31 agosto, decisamente in anticipo rispetto alle classiche vendemmie a Biondi-Santi.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2022 è stato prodotto attraverso un'accurata selezione delle uve provenienti dai vigneti di proprietà.

L'AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino 2022 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

Da un'annata estrema, in termini di siccità e ondate di calore, un Rosso dal carattere rotondo, intenso, rigoglioso. Il naso è inizialmente un'esplosione fruttata: ciliegia matura, mirtillo, susine nere. Poi spezie, fiori blu, menta. Il palato è succulento e insieme molto ricco, con sensazioni di marasca, arancia rossa, anice stellato. I tannini in fase giovanile risultano un po' contratti seppur di grana fine, l'acidità è soffusa e contribuisce a mantenere il vino equilibrato e in tensione. Finale stratificato e disteso, molto goloso.

GRADO ALCOLICO 14%