

BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC
2023

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 2023

Il 2023 è stato segnato da un clima dinamico, con significative variazioni di temperatura e piogge distribuite in modo irregolare. Un autunno caldo e un inverno mite, con qualche nevicata a gennaio, hanno preceduto una primavera fresca e piovosa. Ad aprile si è poi registrato un importante abbassamento di temperature seguito da piogge che ci hanno accompagnato fino alla metà giugno. L'estate è iniziata con un forte aumento delle temperature e dell'umidità, parzialmente mitigati dalle precipitazioni di inizio agosto, prima di un nuovo aumento delle temperature. A fine agosto, un nuovo fronte di piogge e una buona escursione termica hanno creato condizioni ideali per la maturazione delle uve. La vendemmia, iniziata il 13 settembre, ci ha permesso di raccogliere grappoli di buona qualità nonostante le numerose difficoltà causate dalla presenza di peronospora nei vigneti. Un'annata sfidante, che ha richiesto una selezione estremamente accurata, guidata dalla costante ricerca della massima qualità.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 2023 è stato prodotto attraverso un'accurata selezione delle uve provenienti dai vigneti di proprietà.

L'AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino 2023 è stato affinato per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

Il vino è nell'insieme molto godibile, energico e sapido. Il naso è fresco e definito, con profumi di ciliegia croccante e fragola, accompagnati da delicate note floreali e da un soffio agrumato. Bocca scorrevole ed equilibrata, sostenuta da una vivace freschezza e da tannini fini e ben integrati. Il sorso è pulito, luminoso, dalla piacevole tensione che ne allunga il finale. Un Rosso autentico e raffinato, che interpreta il Sangiovese di Montalcino con immediatezza e stile, senza rinunciare a profondità e identità.

GRADO ALCOLICO *13,5%*