



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015

Il Brunello di Montalcino Biondi-Santi è il primo Brunello nella storia e incarna da 150 anni la visione che nell'ottocento ispirò Clemente Santi nella creazione della sua prima espressione. E' oggi come allora un vino distinto, dalla personalità complessa e raffinata.

L'ANNATA 2015

Un'annata maestosa dove struttura, eleganza e freschezza si combinano per creare qualcosa di speciale. Il 2015 è stato un anno caldo e poco piovoso con elevate temperature da maggio ad agosto, che hanno permesso alla vite di raggiungere una maturazione ottima, regalando uve perfette per vini di grandissima classe. Abbiamo iniziato la raccolta il 21 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 2015 è stato prodotto da una selezione di Sangiovese Grosso proveniente dai vigneti di proprietà.

L'AFFINAMENTO

Il Brunello 2015 è stato affinato 3 anni in botti di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

Le note solari del frutto nel Brunello 2015 parlano di un'annata calda. Un frutto dolce e fragrante, non opulento, dominato dagli aromi di ciliegia, tipici del Sangiovese di alta collina. Un frutto che si appoggia delicatamente su uno sfondo di erbe aromatiche come il timo, il rosmarino e, leggermente, la radice di liquirizia. In bocca la struttura suadente rivela tannini vellutati, seguiti dalla consueta sensazione di freschezza che da sempre contraddistingue il Brunello Biondi-Santi, garantendo un'esperienza gustativa di grande equilibrio. Il finale, lunghissimo, sorprende per la spiccata sapidità - segno della personalità gastronomica di questo Brunello.

Per la prima volta nella storia Biondi-Santi ha prodotto per questa vendemmia sia il formato 750 ml che la Magnum.

GRADO ALCOLICO 14,5%