



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012

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 2012

Ad una primavera piuttosto calda è seguito un inizio estate asciutto e soleggiato. Il mese di agosto ha avuto temperature in linea con gli anni precedenti ma con lievi precipitazioni nella seconda parte. Settembre fresco con qualche pioggia nella settimana precedente alla raccolta. La vendemmia è iniziata il 10 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 2012 è stato prodotto con il clone di Sangiovese Grosso BBS11 (Brunello Biondi Santi 11), individuato e selezionato da Biondi-Santi alla Tenuta Greppo negli anni settanta. Per questo Brunello sono state utilizzate uve provenienti dalle vigne con età compresa tra i 10 e i 25 anni.

L'AFFINAMENTO

Il Brunello 2012 è stato affinato 3 anni in botti di rovere di Slavonia. Ha potuto beneficiare di un lunghissimo invecchiamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO 13,5%