BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
2011

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 2011

Un giugno piovoso è stato seguito da un luglio piuttosto secco e da un agosto e un settembre estremamente secchi. La vendemmia è iniziata l'8 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 2011 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 2011 è affinato 3 anni in botti di rovere di Slavonia.
Ha potuto beneficiare di un lungo affinamento in bottiglia.

L'EMOZIONE

Annata calda ed avvolgente, il bouquet del Brunello 2011 è un incantevole incontro di generose note fruttate e floreali, tra cui sentori di ciliegia nera, arancia rossa e fiori selvatici. La struttura muscolosa ma elegante è contraddista da una bella freschezza sapida e da tannini setosi che portano ad un finale caldo e persistente.

GRADO ACOLICO *13,5%*