



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2007

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 2007

L'andamento climatico è caratterizzato da una primavera fredda e piovosa. I mesi di luglio e agosto, molto secchi e caldi, vengono scanditi da precipitazioni ben intervallate tra di loro. Settembre si contraddistingue per le temperature secche e per i notevoli sbalzi di temperatura. La vendemmia è iniziata il 10 settembre con un decorso asciutto e temperature tendenzialmente fresche.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 2007 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 2007 è stato affinato 3 anni in botti di rovere di Slavonia. Ha potuto beneficiare di un lunghissimo invecchiamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO 13,5%