BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
2004

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 2004

Un andamento stagionale caratterizzato da una primavera fredda e piovosa. Giugno, luglio e agosto caldi e asciutti con notevoli sbalzi di temperature e piogge ben intervallate. Settembre asciutto. La vendemmia è iniziata il 20 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 2004 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 2004 è stato affinato 3 anni in botti di rovere di Slavonia.
Ha potuto beneficiare di un lunghissimo invecchiamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO *13,5%*