BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
2016

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 2016

Dopo un inverno piovoso è seguita una primavera relativamente piovosa e piuttosto temperata. L'estate ha portato calore e stabilità, ma le temperature sono rimaste generalmente al di sotto della media. Le piogge alla fine di agosto / inizio settembre hanno prolungato il periodo pre-vendemmiale, portando a una maturazione lenta e molto bilanciata delle uve. In particolare hanno potuto beneficiare di un'altissima escursione termica tra il giorno e la notte che ha favorito la carica aromatica. La raccolta è iniziata il 19 settembre con oltre una settimana di ritardo rispetto alla media per Biondi-Santi.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 2016 è stato prodotto da una selezione di Sangiovese Grosso proveniente dai vigneti di proprietà.

L'AFFINAMENTO

Il Brunello 2016 è stato vinificato in contenitori di cemento vetrificato con uso di lieviti indigeni provenienti dai nostri vigneti. E' successivamente stato invecchiato per 3 anni in botti di rovere di Slavonia.

GRADO ACOLICO *14%*