BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
2018

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 2018

Un anno mediamente fresco, all'insegna di abbondanti piogge, che ci hanno accompagnato durante l'intero ciclo vegetativo. In generale l'estate ha visto temperature al di sotto delle medie stagionali. Il periodo della raccolta delle zone più alte e fresche è stato anticipato da alcuni giorni di vento di tramontana che ha contribuito ad asciugare bene grappoli e piante. La raccolta ha avuto inizio il 16 settembre ed è durata 8 giorni con più riprese e severi selezioni delle uve in vigna.

LA PROVENIENZA

Il Brunello di Montalcino 2018 è stato prodotto utilizzando un'accurata selezione di uve provenienti dalle parcelle dei vigneti di proprietà.

L'AFFINAMENTO

Il Brunello 2018 è stato vinificato in tini di varie dimensioni e materiale (acciaio inox, legno e cemento).
È stato successivamente affinato in botti medie e grandi di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

Considerate le caratteristiche climatiche dell'annata, non sorprende che il 2018 abbia dato vita a un Brunello di Montalcino fragrante ed energico, così ben rifinito e bilanciato da essere definito pixellato per le sue numerose sfaccettature. Al naso svela una bassa gradazione alcolica e una grande varietà di sentori, dalle erbe aromatiche essiccate alla violetta, dalla scorza d'arancia ai frutti di bosco, alla marasca, alla menta spezzettata. Al palato è semplicemente delizioso e succulento, pericolosamente facile da bere e, al contempo, capace di invecchiare magnificamente, grazie alla sua vivace acidità. Un vino vibrante e succulento, che letteralmente danza per tutto il palato con i suoi tannini levigati e vellutati.

GRADO ACOLICO *13,5%*