



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019

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 2019

Una primavera piovosa e tendenzialmente fresca ha portato ad una lenta crescita dei germogli e a una fioritura tardiva seguita da un giugno e un luglio piuttosto caldi e secchi. Attorno alla metà di luglio i venti del nord sono riusciti a raffreddare le temperature per alcuni giorni, grazie anche all'aiuto di un temporale ristoratore. Il mese di agosto è stato caldo e secco con alcune piogge alla fine del mese, fornendo le condizioni ideali per la maturazione durante i giorni che hanno preceduto la raccolta. La vendemmia è iniziata il 14 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Brunello di Montalcino 2019 è stato prodotto utilizzando un'accurata selezione di uve provenienti dalle parcelle dei vigneti di proprietà.

L'AFFINAMENTO

Il Brunello 2019 è stato vinificato sia in botti di rovere che in cemento e acciaio, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni provenienti dai nostri vigneti. Successivamente, è stato affinato per 30 mesi in botti di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

Da un'annata eccezionale - con condizioni climatiche perfette durante tutto l'anno - un Brunello di Montalcino morbido e armonioso, che si apre con profumi invitanti di ciliegia classica, frutti di bosco, fiori viola, spezie scure, e rinfrescanti sensazioni di alloro spezzato e ginepro. Il palato ha classe ed estrema eleganza, con sensazioni di ciliegia marasca e scorza d'arancia. L'acidità brillante dona equilibrio e grande tensione, i tannini sono vellutati e avvolgenti e danno una sferzata di energia al finale. Un vino fantastico, godibile fin da subito e che regalerà anni di piacere.

GRADO ALCOLICO 13,5%