



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva 2018

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

La Riserva 2018 è stata prodotta esclusivamente con una selezione delle uve provenienti dai vigneti di proprietà, tra i quali sono compresi anche i nostri vigneti più vecchi.

L'AFFINAMENTO

La Riserva 2018 è stata vinificata sia in botti di rovere di Slavonia che in cemento, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni provenienti dai nostri vigneti. Successivamente, è stata affinata per 3 anni in botti di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

Se vi hanno detto che l'annata 2018 è stata disastrosa, questo vino vi dimostrerà ora - e ancor più negli anni a venire - quanto la definizione non sia uniformemente appropriata e come una certa capacità di visione faccia sempre la differenza. Fragante ed estremamente fine, questo vino dalle sensazioni stratificate che si palesano timidamente via via che nel bicchiere si apre, offre un naso seducente, con note di bacche rosse, violetta, sottobosco e spezie orientali. Il palato ha grande profondità e più livelli di sapori: composta di lamponi, scorza d'arancia, liquirizia, tè nero e tabacco. L'acidità fresca lo mantiene energico e conferisce un'intensità verticale, molto profonda. Un vino suadente, di complessità e impalpabile fascino.

GRADO ACOLICO 13,5%