

BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

ROSSO DI MONTALCINO DOC
1999

In origine questo vino era conosciuto con il nome di "Brunello Etichetta Bianca" e venne ribattezzato Rosso di Montalcino nel 1983 quando fu istituita la DOC. Fedele allo stile che caratterizza tutti i vini Biondi-Santi, il Rosso si contraddistingue per la sua anima fragrante e fruttata, che lo rende perfetto da degustarsi anche in giovane età.

L'ANNATA 1999

Andamento climatico a Tenuta Greppo: gennaio, febbraio, marzo, aprile e maggio freddi e con precipitazioni; giugno, luglio e agosto asciutto e caldo. All'inizio di settembre le uve erano già mature. La vendemmia è iniziata nella seconda metà del mese ed il decorso è stato asciutto e fresco.

LA PROVENIENZA

Il Rosso di Montalcino 1999 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 Rosso sono state utilizzate uve provenienti esclusivamente dalle vigne più giovani con età compresa tra i 4 ed i 10 anni.

L'AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino 1999 è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

GRADO ALCOLICO *13,5%*