



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013

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 2013

Dopo un autunno mite, l'inverno è stato piuttosto freddo con abbondanti precipitazioni che hanno proseguito fino a inizio estate, causando un ritardo vegetativo. Dalla seconda parte di luglio fino alla fine di settembre il tempo è stato caldo e stabile con una notevole escursione termica tra giorno e notte, che ha sviluppato una buona aromaticità di base nell'uva. La vendemmia ha avuto inizio a fine settembre, in leggero ritardo rispetto alla media.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 2013 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 Brunello sono state utilizzate uve provenienti dalle vigne con età compresa tra i 10 e i 25 anni.

L'AFFINAMENTO

Il Brunello 2013 è stato affinato 3 anni in botti di rovere di Slavonia. Ha potuto beneficiare di un lungo affinamento in bottiglia.

L'EMOZIONE

Figlio di un'annata dall'andamento stagionale piuttosto estremo, il 2013 è un vino di grande equilibrio che si esprime con delicatezza e fluidità, rivelando un bouquet invitante che fa pensare al bosco in tarda primavera, quando il profumo dei piccoli frutti a bacca rossa incontra le note floreali dei fiori di sottobosco e la terra ci regala sensazioni minerali, di muschio fresco e di erbe aromatiche. In bocca persuade con gentilezza e morbidezza, proponendo ancora frutti di bosco, amarena e sensazioni mentolate insieme a freschezza e struttura, portandoci a un retrogusto perfettamente in linea con le sensazioni olfattive.

GRADO ALCOLICO 13,5%