



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2003

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 2003

Un'annata caratterizzata da un inverno mediamente piovoso. La primavera, scandita da diverse precipitazioni, è seguita da un'estate molto calda e secca durante la quale è stata registrata un'importante pioggia ristoratrice nella seconda metà di agosto. La vendemmia è iniziata il 4 settembre, la prima volta in assoluto in cui la raccolta viene iniziata con così tanto anticipo.

LA PROVENIENZA

Il Brunello 2003 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 superiore ai 10 anni, incluse quelle più vecchie che solitamente vengono destinate alla produzione di Riserva.

L'AFFINAMENTO

Il Brunello 2003 è stato affinato 3 anni in botti di rovere di Slavonia. Ha potuto beneficiare di un lunghissimo invecchiamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO 13,5%