BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
2020

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 2020

Nel 2020 un inverno mite e secco, caratterizzato da temperature superiori alla media, è stato seguito da una primavera fresca scandita da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e da una nevicata del tutto eccezionale avvenuta il 26 marzo che, per fortuna, non ha causato molti danni ai nostri vigneti in quanto il germogliamento delle piante era stato tardivo. Il mese di giugno è stato abbastanza piovoso, permettendo al suolo di accumulare buone riserve idriche. Nei mesi di luglio e agosto le giornate sono diventate calde e secche pur mantenendo un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, che ha sostenuto il naturale equilibrio delle viti e ha contribuito a sviluppare un buon profilo aromatico delle uve. Piogge ristoratrici sono state registrate alla fine di agosto, poco prima della vendemmia che è iniziata il 9 settembre.

LA PROVENIENZA

Il Brunello di Montalcino 2020 è stato prodotto utilizzando un'accurata selezione di uve provenienti dalle parcelle dei vigneti di proprietà.

L'AFFINAMENTO

Il Brunello 2020 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 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

L'EMOZIONE

Un vino di grande classicità il Brunello di Montalcino 2020, che esprime fin da subito una grande finezza. Al naso è preciso e arioso: ciliegia fresca, ribes rosso e melograno si intrecciano a note floreali di rosa e violetta, con richiami di erbe aromatiche, scorza d'arancia e una lieve sfumatura di spezie orientali. La bocca è armonica, guidata da una freschezza vibrante che dona slancio e definizione. I tannini sono ben cesellati, e danno energia al sorso.

GRADO ACOLICO *13,5%*