

BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
Riserva 2007

L'ANNATA 2007

L'andamento climatico è caratterizzato da una primavera fredda e piovosa I mesi di luglio e agosto, molto secchi e caldi, vengono scanditi da precipitazioni ben intervallate tra di loro. Settembre si contraddistingue per le temperature secche e per i notevoli sbalzi di temperatura. La vendemmia è iniziata il 10 settembre con un decorso asciutto e temperature tendenzialmente fresche.

LA PROVENIENZA

La Riserva 2007 è stata prodotta con il clone Sangiovese Grosso BBS11 (Brunello Biondi Santi 11), individuato e selezionato da Biondi-Santi alla Tenuta Greppo negli anni settanta. Per questa Riserva sono state utilizzate uve provenienti esclusivamente dalle vigne più vecchie con oltre 25 anni d'età.

L'AFFINAMENTO

La Riserva 2007 è stata affinata 3 anni in botti di rovere di Slavonia.
Ha potuto beneficiare di un lunghissimo affinamento in bottiglia nella quiete e nel buio de "La Storica", la cantina di affinamento della Tenuta Greppo, dove tutte le annate storiche di Riserva Biondi-Santi vengono scrupolosamente conservate.

L'EMOZIONE

Frutti di bosco, calde note speziate, sensazioni floreali e cuoio si uniscono nel bouquet di questa meravigliosa Riserva. E' allo stesso tempo austera e affascinante, rustica e raffinata, rivela tutta la classe e distinzione di una grande annata a Tenuta Greppo.

GRADO AlCOLICO *13,5%*

PRODOTTA DA: *Franco Biondi Santi*