BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
Riserva 1998
"La Storica"

L'ANNATA 1998

Un inverno non molto freddo seguito da una primavera piovosa. Luglio ed agosto caldi e secchi. Inizio settembre piovoso, mentre la seconda decade non ha avuto nessuna precipitazione. Vendemmia asciutta iniziata il 21 settembre.

LA PROVENIENZA

La Riserva 1998 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 1998 è stata affinata in botti di rovere di Slavonia per 3 anni.
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

La Riserva 1998 è un'espressione generosa ma allo stesso tempo delicata del terroir della Tenuta Greppo. L'elegante bouquet presenta note di frutti di bosco essiccati, rosmarino, sottobosco e chicchi di caffè che aumentano d'intensità man mano che il vino si apre. In bocca è persistente, precisa, vibrante e regala una sapida sensazione di freschezza.

GRADO ALCOLICO *13,5%*

PRODOTTA DA: *Franco Biondi Santi*