



BIONDI SANTI TENUTA GREPPO JACOPO BIONDI SANTI



„Unser Brunello hat die Ehre, Repräsentant für Montalcino in der Welt zu sein. Das ist uns Verpflichtung.“

Tenuta Greppo Biondi Santi

Nicht viele können wie Biondi Santi von sich behaupten einen eigenen „Weinguts- Klon“ kreiert und einen eigenen Wein bzw. Weinstil erfunden zu haben, der eine ganze Region prägt.

Das Weingut Tenuta Il Greppo wurde 1840 durch Clemente Biondi Santi gegründet und ging im Jahre 1888 für immer in die Geschichte ein. Damals hatte Ferruccio Biondi Santi einen Sangiovese Grosso-Klon isoliert und nach dem Vorbild des damaligen Barolo den seither weltberühmten Brunello di Montalcino geschaffen. Bis dahin war es völlig unüblich gewesen, einen Toskana-Wein aus nur einer einzigen Rebsorte zu keltern. Bis in die 1950er Jahre blieb der Betrieb einziger und damit exklusiver Abfüller von Brunello di Montalcino.

Heute wird das Gut südöstlich von Montalcino von Jacopo Biondi Santi geführt, dem Ur-Urenkel Ferruccios. Mit seiner ungebrochenen Leidenschaft für die großen Weine der Toskana ist es auch sein Anspruch, weiterhin herausragende Brunelli zu erzeugen. In den Weingärten der Tenuta wird auch heute noch ausschließlich der einst von seinem Ur-Ur-Großvater selektierte Sangiovese Grosso di Montalcino- Klons kultiviert, der BBS 11 oder Brunello Biondi Santi 11. Für den Brunello di Montalcino DOCG werden Trauben von 10 - 25jährigen Rebstöcken verwendet. Nach der Gärung reift der Wein für

Weingut:

Biondi Santi – Tenuta Greppo

Inhaber:

Biondi Santi

Gründungsjahr:

1825

Herkunft:

Toskana; Montalcino

Kellermeister/Önologe:

Jacopo Biondi Santi

Rebfläche in Hektar:

25

Flaschenproduktion jährlich:

80.000 – 100.000

Zertifizierung:

HACCP

Rebsortenspiegel:

Sangiovese Grosso BBS11

Terroir:

Das Land ist besonders gut geeignet für den Anbau von

36 Monate in slawonischer Eiche. Dies verleiht ihm eine unglaubliche Komplexität und ein Reifepotenzial von weit über 20 Jahren. In außergewöhnlich guten Jahren legt Biondi Santi auch eine Brunello Riserva auf. Hierzu werden Trauben selektiert von Rebstöcken, die älter als 25 Jahre sind. Diese Weine sind stets eine Offenbarung.

„Ein Besuch in der Kellerei hat etwas von einem alten Ritual: Man lässt den Ort in Ruhe auf sich wirken und wird konfrontiert mit allerlei Erinnerungen - an die Jahrgänge, aber auch an die Menschen, die hier Geschichte geschrieben haben.“ So der Gambero Rosso zu Biondi Santi. Dem ist kaum etwas hinzuzufügen.

Sangiovese Mager, aber sehr reich an schweren Gestein und reichlich Mergel. Das Klima ist eher trocken und wird durch einen deutlichen Unterschied zwischen Tag- und Nachttemperaturen gekennzeichnet.

Besonderheiten:

Webseite:

<http://www.biondisanti.com/>

Facebook:

<https://www.facebook.com/pages/Biondi-Santi/165224266835708>