

# TASSI

## *Rosso di Montalcino*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA

### GREPPINO 193

2021

**Denominazione**

Rosso di Montalcino DOC

**Vitigno**

100% Sangiovese

**Vigna**

Uve provenienti da un singolo vigneto, Vigna Greppino, impiantato nel 2015 con allevamento a Guyot, situato a 360 m s.l.m. con esposizione sud-ovest. La vigna si trova a pochi chilometri da Montalcino, in direzione est. Il suolo è argilloso con oltre il 15% di scheletro e una buona dotazione minerale, che conferisce alle uve struttura e spiccata sapidità.

**Vinificazione**

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento non vetrificato, con una macerazione di 15-20 giorni.

**Affinamento**

12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 7,5-15 ettolitri

**Gradazione Alcolica**

14%

**Annata 2021**

La stagione 2021 è stata segnata da importanti eventi climatici che hanno ridotto la produzione di Sangiovese di circa il 30% rispetto a un'annata tipica. In particolare, la gelata dell'8 aprile ha portato le temperature fino a -7°C, mentre la siccità iniziata a giugno è proseguita fino al periodo della vendemmia, riducendo la dimensione e il peso degli acini. Tuttavia, le escursioni termiche tra fine agosto e inizio settembre hanno permesso alle uve di mantenere un eccellente stato sanitario, raggiungendo una notevole concentrazione, un equilibrato rapporto tra polpa e buccia e un profilo aromatico molto positivo.

**Note di degustazione**

Rubino brillante. Al naso sprigiona profumi di ciliegia matura, piccoli frutti rossi e delicati toni floreali e speziati. In bocca è fine ed elegante, con tannini setosi e ben integrati, sostenuti da una freschezza vibrante e da una spiccata sapidità. Un Rosso che richiama per struttura e profondità un vero e proprio Brunello, capace di esprimersi al meglio già da subito ma anche di evolvere con eleganza negli anni.



Tassi di Franci Franca