



# BIONDI SANTI S.p.A.



Via dei Pieri 1 - 53024 Montalcino (SI) - Italia

t. (+39) 0577-847121 > f. (+39) 0577-847131 > bsinfo@biondisantispa.com > www.biondisantispa.com

## Brunello di Montalcino > Tenuta "Greppo" DOCG Annata 1999



Duecento anni di studi approfonditi hanno permesso la selezione di particolari cloni di Sangiovese grosso del "Greppo" da cui si produce il Brunello Biondi Santi, di grande tipicità, estremamente longevo. I vigneti hanno un'età compresa tra i dieci e i venticinque anni per il Brunello tipo "Annata". Nelle vendemmie non eccezionali, quando non viene fatta la "Riserva", acquisisce anche le uve provenienti dai vigneti che hanno oltre venticinque anni di età. La lavorazione è seguita con estrema cura in ogni fase, la maturazione del vino dura tre anni in botti di rovere di Slavonia. Nelle migliori "Annate" può rimanere in bottiglia anche trenta/cinquanta anni.

Nel 1999 vendemmia eccezionale al "Greppo" con un andamento climatico ottimale: inverno freddo e piovoso, primavera calda e piovosa, estate calda con una pioggia ristoratrice a fine agosto. Classificato anche il tipo "Riserva".

<i>Zona di produzione:</i>	Montalcino
<i>Età dei vigneti:</i>	da 12 a 25 anni
<i>Composizione del terreno:</i>	terreni ricchi di Galestro di origine eocenica
<i>Esposizione dei vigneti:</i>	a Sud, Sud-Est, Est e Nord-Est
<i>Altitudine:</i>	tra i 350 ed i 500 metri
<i>Uve:</i>	Sangiovese grosso 100%
<i>Vendemmia:</i>	fine settembre 1999
<i>Maturazione:</i>	3 anni in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 4 mesi

> 750 ml

- > Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- > Etichetta Nera / Fascetta numerata e millesimata

### Caratteristiche organolettiche:

*Colore:* rubino sufficientemente intenso  
*Profumo:* caratteristico, intenso, con sfumature di vaniglia  
*Sapore:* armonico, persistente, ben strutturato, equilibrio tra tannini ed acidità  
*Longevità:* circa 40 anni

### Abbinamento gastronomico:

Carni rosse, formaggi, selvaggina  
 Temperatura di servizio: 18° C

### Analisi chimica all'imbottigliamento:

Gradazione alcolica ml/100 ml: 13,31  
 Zuccheri riduttori g/l: 1,40  
 Estratto secco totale g/l: 26,75  
 Acidità totale g/l: 5,81  
 SO2 totale mg/l: 86

