



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 2001



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.

Vendemmia eccezionale nel 2001: primi mesi piovosi e freddi, estate calda e secca, settembre con qualche pioggia ristoratrice ad inizio mese. Uve sane, ben mature, ricche di colore, estratti ed acidità. Sarà classificato anche il Brunello 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>	seconda decade di settembre 2001
<i>Maturazione:</i>	3 anni in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	4 mesi

> 750 ml

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

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rubino intenso

Profumo: armonico con sentori di rosa appassita

Sapore: armonico, ben strutturato, caldo, persistente, tannini ed acidità in perfetto equilibrio

Longevità: 40 anni

Abbinamento gastronomico:

Carni rosse, formaggi stagionati, selvaggina

Temperatura di servizio: 18° C

Analisi chimica all'imbottigliamento:

Gradazione alcolica ml/100 ml: 13,26

Zuccheri riduttori g/l: 1,40

Estratto secco totale g/l: 28,50

Acidità totale g/l: 5,82

SO2 totale mg/l: 91

