



BIONDI SANTI S.p.A.



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

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



Tenuta "Greppo" Brunello di Montalcino DOCG 2003 Annata

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.

A causa dell'estate molto calda e poco piovosa, la vendemmia del 2003, purtroppo, è risultata molto scarsa rispetto alla media, circa il 20% in meno di raccolto. Uve sane e ben mature, con acini piccoli ricchi di zuccheri, colore ed acidità bassa. Andamento climatico: inverno mediamente piovoso non freddo, primavera giustamente piovosa, estate con giugno e luglio molto secchi e caldi, come pure agosto che però ha avuto una pioggia ristoratrice nella seconda metà del mese.

Eccezionalmente la vendemmia al "Greppo" è iniziata il 4 Settembre: mai così anticipata!

Zona di produzione:	Montalcino
Età dei vigneti:	oltre 10 anni
Composizione del terreno:	terreni ricchi di Galestro di origine eocenica
Esposizione dei vigneti:	a Sud, Sud-Est, Est e Nord-Est
Altitudine:	tra i 300 ed i 500 metri
Uve:	Sangiovese grosso 100%
Vendemmia:	inizio settembre 2003, a mano in cassette
Maturazione:	36 mesi in botti di rovere di Slavonia
Affinamento in bottiglia:	minimo 4 mesi
Densità d'impianto:	2.222 piante/ha
Forma di allevamento:	cordone speronato
Vinificazione:	fermentazione e macerazione in vasche di cemento a temperatura inferiore a 31°C per 15-20 giorni; follatura del cappello manuale
Produzione annuale:	40.000 bottiglie

750 ml

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: 13,23

Zuccheri riduttori g/l: 1,40

Estratto secco totale g/l: 30,00

Acidità totale g/l: 6,24

SO₂ totale mg/l: 81

