



# 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



## Tenuta Greppo Brunello di Montalcino DOCG 2005 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. Proviene dai vigneti di proprietà che hanno oltre venticinque anni d'età. Il Brunello tipo "Riserva" viene prodotto solo nelle vendemmie eccezionali. La lavorazione è seguita con estrema cura in ogni fase: la maturazione del vino dura tre anni in botti di rovere di Slavonia ed affina almeno sei mesi in bottiglia. Le migliori "Grandi Riserve" possono superare in bottiglia anche i cento anni.

**Andamento stagionale:** Vendemmia favorevole nel 2005. Annata con una primavera mediamente piovosa, giugno e luglio caldi ed agosto con ripetute precipitazioni. Questo ha costretto ad un leggero ritardo nella raccolta rispetto alle previsioni, ma risultando un'annata di altissimo livello.

<i>Zona di produzione:</i>	Montalcino
<i>Età dei vigneti:</i>	dai 12 ai 25 anni
<i>Densità d'impianto:</i>	2.222 piante/ha
<i>Composizione del terreno:</i>	terreni ricchi di Galestro di origine eocenica a Sud, Sud-Est, Est, Nord-Est
<i>Esposizione dei vigneti:</i>	tra i 300 ed i 500 metri
<i>Altitudine:</i>	Sangiovese grosso 100%
<i>Uve:</i>	cordone speronato
<i>Forma di allevamento:</i>	fine settembre, a mano in cassette
<i>Vendemmia:</i>	fermentazione e macerazione in vasche di cemento a temperatura inferiore a 31°C per 15-20 giorni;
<i>Vinificazione:</i>	follatura del cappello manuale
<i>Maturazione:</i>	36 mesi in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 4 mesi
<i>Produzione annuale:</i>	39537 bottiglie

750 ml

### Caratteristiche organolettiche:

**Colore:** rubino intenso con riflessi granati

**Profumo:** frutta matura, con sentori di rosa appassita

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

**Longevità:** 30-40 anni

### Abbinamento gastronomico:

Carni rosse, formaggi, selvaggina. Vino da meditazione

Temperatura di servizio: 18°C

