



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" DOC Riserva 1955

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.

Vendemmia eccezionalissima. Andamento stagionale ottimale con primavera piovosa ed estate asciutta. Il Brunello Biondi Santi "Riserva 1955" è stato inserito da Wine Spectator tra i 12 migliori vini del XX° Secolo, unico italiano. Pertanto questo vino è motivo di vanto per il "Greppo" oltre che per l'enologia italiana. Al Brunello Biondi Santi "Riserva 1955" è stato cambiato il tappo nel 1978 e nel Giugno 2000; è presente un leggero deposito di sostanze coloranti insolubilizzate.

Note per la degustazione: Mettere la bottiglia in posizione verticale almeno una settimana prima, in modo da far bene concentrare sul fondo l'eventuale deposito di sostanze coloranti insolubilizzate. Ottime le bottiglie con "picure" molto pronunciate. Stappare e scolorare un poco le bottiglie almeno otto ore prima della degustazione. Per la miscela porre la bottiglia inclinata nei cestelli appositi.

<i>Zona di produzione:</i>	Montalcino
<i>Età dei vigneti:</i>	superiore ai 25 anni
<i>Composizione del terreno:</i>	terreni ricchi di Galestro di origine eocenica
<i>Esposizione dei vigneti:</i>	a Sud, Sud-Est, Est, Nord-Est
<i>Altitudine:</i>	tra i 300 ed i 500 metri
<i>Uve:</i>	Sangiovese grosso 100%
<i>Vendemmia:</i>	fine settembre 1955
<i>Maturazione:</i>	4 anni in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 6 mesi

> 720 ml

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rubino granato abbastanza carico
Profumo: caratteristico, molto intenso, con sfumature di vaniglia, complesso, goudron e pietra focaia molto delicati
Sapore: grande corpo e calore, grande razza, molto delicato ed armonico, persistente, sublime
Longevità: 100 anni e più

Vino da meditazione

Temperatura di servizio: 18° C

- > Denominazione di Origine Controllata
- > Etichetta Nera / Lunetta numerata e millesimata
- > Capsula con rigo oro

