



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 1968



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 1968 fra ottima ed eccezionale. Al Brunello Biondi Santi "Riserva 1968" è stato cambiato il tappo nel Settembre 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 pronunciata. Stappare e scolare un poco le bottiglie almeno otto ore prima della degustazione. Per la mescita 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>	inizio ottobre 1968
<i>Maturazione:</i>	4 anni in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 6 mesi

> 720 ml

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

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rubino intenso, tendente al granato

Profumo: intenso, caratteristico, armonico, con sentore di pietra focaia e goudron

Sapore: grande corpo e calore, razza, armonico, sapido, persistente

Longevità: 50 anni

Vino da meditazione

Temperatura di servizio: 18° C

