



# 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 1970

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 eccellente nel 1970. Andamento stagionale ottimale con primavera piovosa ed estate asciutta. Vendemmia asciutta. Al Brunello Biondi Santi Riserva 1970 è stato cambiato il tappo nel giugno 2006. E' 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 scolare un poco le bottiglie almeno otto ore prima della degustazione. Per la miscita 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 / inizio ottobre 1970
<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 intenso, molto carico, granato  
*Profumo:* caratteristico, intenso, con sfumature di rose appassite e di giaggiolo, molto etereo, con sfumature di goudron  
*Sapore:* grande corpo, struttura e razza, equilibrato ed armonico, sapido, persistente, molto caldo  
*Longevità:* fino a 80 anni

### Vino da meditazione

Temperatura di servizio: 18° C

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

