



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 1975

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 eccezionale nel 1975. Andamento stagionale ottimale con primavera piovosa ed estate asciutta. Vendemmia asciutta. Al Brunello Biondi Santi "Riserva 1975" è stato sostituito il tappo nel Settembre 2000.

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 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 1975
<i>Maturazione:</i>	4 anni in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 6 mesi

> 750 ml

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rubino intenso, molto carico, tendente al granato
Profumo: caratteristico, intenso, molto etereo, di rosa appassita, giaggiolo e vaniglia; profumo di vigneto in fioritura
Sapore: grande corpo, grande razza, tannico ma armonico, sapido, molto persistente, molto caldo: stupendo!
Longevità: fino a 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

