



BIONDI SANTI S.p.A.



Via dei Pieri 1 - 53024 Montalcino (SI) - Italia

t. (+39) 0577-847121 > f. (+39) 0577-847131 > bsinfo@biondisantipa.com > www.biondisantipa.com



Brunello di Montalcino > Tenuta "Greppo" DOCG Riserva 1981

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 fra ottima ed eccezionale. Andamento stagionale favorevole con maggio piovoso e caldo, luglio ed agosto asciutti e caldi, settembre mediamente piovoso. Periodo vendemmiale asciutto. Al Brunello di Montalcino Biondi Santi "Riserva 1981" è stato cambiato il tappo nell'Aprile 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 pronunciate. Stappare e scolare un poco le bottiglie almeno otto ore prima della degustazione. Per la miscita porre la bottiglia inclinata nei cestelli apposti.

<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>	metà settembre 1981
<i>Maturazione:</i>	3 anni e mezzo in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 6 mesi

> 750 ml

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rubino granato abbastanza intenso
Profumo: caratteristico, intenso, ancora vinoso, con sfumature di vaniglia e un accenno di vigneti in fioritura
Sapore: tipico, corposo, caldo, di razza, leggermente tannico, armonico, sapido, persistente
Longevità: 30/60 anni

Vino da meditazione

Temperatura di servizio: 18° C

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

