



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" DOCG Riserva 1983

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 1983. Condizioni climatiche normali, con estate anticipata, asciutta e molto calda. Al Brunello Biondi Santi "Riserva 1983" è stato sostituito il tappo nel Dicembre 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 mescita 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>	fine settembre 1983
<i>Maturazione:</i>	3 anni in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 6 mesi

> 750 ml

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rubino intenso

Profumo: caratteristico, intenso, molto etereo, ancora vinoso, con sfumature di rosa, vaniglia e vigneti in fioritura

Sapore: tipico, di grande corpo e razza, tannico ma armonico, caldo, sapido e molto persistente

Longevità: circa 50/80 anni

Vino da meditazione

Temperatura di servizio: 18° C

Analisi chimica all'imbottigliamento:

Gradazione alcolica ml/100 ml: 13,16

Zuccheri riduttori g/l: 1,70

Estratto secco totale g/l: 26,10

Acidità totale g/l: 6,00

SO2 totale mg/l: 103,70

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


