



# 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 1985

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 1985, fra le migliori degli ultimi cinquanta anni. Al "Greppo" andamento stagionale favorevole con primavera piovosa e calda e periodo vendemmiale asciutto. Con questa "Grande Riserva" celebriamo il centenario del Brunello Biondi Santi "Riserva 1891". Alla Riserva 1985 è stato cambiato il tappo nell'Ottobre 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 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 1985
<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 intenso, carico, tendente al granato  
*Profumo:* caratteristico, molto etereo, ancora vinoso, molto complesso, con sfumature di rosa, vaniglia, giaggiolo e vigneti in fioritura

*Sapore:* tipico di grande struttura e razza, tannico ma armonioso e vellutato, caldo, sapido, molto persistente

*Longevità:* fino a 100 anni e oltre

### Vino da meditazione

Temperatura di servizio: 18° C

### Analisi chimica all'imbottigliamento:

Gradazione alcolica ml/100 ml: 13,30

Zuccheri riduttori g/l: 1,10

Estratto secco totale g/l: 28,00

Acidità totale g/l: 6,82

SO2 totale mg/l: 85

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

