



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



Tenuta Greppo Brunello di Montalcino DOCG 2004 Riserva

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.

Andamento stagionale: Vendemmia eccezionale al Greppo. Primavera fredda e piovosa. Giugno, luglio ed agosto caldi e asciutti, con notevoli sbalzi di temperature e piogge ben intervallate. Settembre freddo ed asciutto. Inizio Vendemmia il 20 Settembre, con decorso asciutto e freddo. Uve sane, mature, con buccia grossa e ricca di colore. Mosto ricco di zuccheri, estratti ed acidità, con Ph basso

<i>Zona di produzione:</i>	Montalcino
<i>Età dei vigneti:</i>	superiore ai 25 anni
<i>Densità d'impianto:</i>	2.222 piante/ha
<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>Forma di allevamento:</i>	cordone speronato
<i>Vendemmia:</i>	fine settembre, a mano in cassette
<i>Vinificazione:</i>	fermentazione e macerazione in vasche di cemento a temperatura inferiore a 31°C per 15-20 giorni; follatura del cappello manuale
<i>Maturazione:</i>	36 mesi in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 6 mesi
<i>Produzione annuale:</i>	11866 bottiglie

750 ml

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rubino rosso brillante

Profumo: intenso con sentori di vaniglia e rosa appassita

Sapore: armonico, ben strutturato, caldo, tannini ed acidità in perfetto equilibrio, persistente

Longevità: 70-80 anni

Abbinamento gastronomico:

Carni rosse, formaggi, selvaggina. Vino da meditazione

Temperatura di servizio: 18°C

