



# 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



## Tenuta "Greppo" Rosso di Montalcino DOC 2004

Prodotto con i vigneti più giovani dai 5 anni di età, secondo l'antica tradizione del "Greppo". La vinificazione è normale, svinatura dopo circa quindici giorni. La maturazione avviene in botti di rovere di Slavonia per dodici mesi.

Vendemmia eccezionale al "Greppo"; primavera fredda e piovosa, giugno, luglio ed agosto non molto caldi, asciutti, con poche piogge ben intervallate, settembre freddo ed asciutto. Inizio vendemmia il 20 settembre 2004 (siamo tornati ad epoca normale) con decorso asciutto e freddo. Uve sane, mature, con la buccia grossa e ricca di colore. Il mosto ricco di zuccheri, estratti ed acidità!

<i>Zona di produzione:</i>	Montalcino
<i>Età dei vigneti:</i>	da 5 a 10 anni
<i>Composizione del terreno:</i>	terreni ricchi di Galestro di origine eocenica
<i>Esposizione dei vigneti:</i>	Sud
<i>Altitudine:</i>	tra i 300 ed i 500 metri
<i>Uve:</i>	Sangiovese grosso 100%
<i>Vendemmia:</i>	metà settembre 2004, a mano in cassette
<i>Maturazione:</i>	12 mesi in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 4 mesi
<i>Densità d'impianto:</i>	5.900 piante/ha
<i>Forma di allevamento:</i>	cordone speronato
<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>Produzione annuale:</i>	20.000 bottiglie

### 750 ml

#### *Caratteristiche organolettiche:*

*Colore:* rosso rubino abbastanza intenso, brillante

*Profumo:* intenso con sentori di vaniglia

*Sapore:* buona struttura, sapido, giusto equilibrio tra tannini ed acidità

*Longevità:* 10 / 15 anni

#### *Abbinamento gastronomico:*

Piatti importanti, arrostiti

Temperatura di servizio: 16° C

#### *Analisi chimica all'imbottigliamento:*

Gradazione alcolica ml/100 ml: 13,37

Zuccheri riduttori g/l: 1,30

Estratto secco totale g/l: 28,40

Acidità totale g/l: 5,99

SO<sub>2</sub> totale mg/l: 85

