



# 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 Rosso di Montalcino DOC 2006

Prodotto con i vigneti più giovani dai 5 a 10 anni di età, secondo l'antica tradizione del "Greppo". La vinificazione è quella tipica del Greppo con svinatura dopo circa quindici giorni. La maturazione avviene in botti di rovere di Slavonia per dodici mesi.

**Andamento stagionale:** vendemmia eccezionale, da manuale per quanto riguarda il sangiovese; una sola pioggia a metà settembre e poi tanto sole. L'andamento climatico ha permesso alle uve una maturazione graduale ed equilibrata, con gradazioni alcoliche ed acidità ottimali, componenti coloranti presenti in quantità abbondante e ben estraibili, nonché elevata presenza di sostanze tanniche.

<i>Zona di produzione:</i>	Montalcino
<i>Età dei vigneti:</i>	da 5 a 10 anni
<i>Densità d'impianto:</i>	5.900 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 250 ed i 500 metri
<i>Uve:</i>	Sangiovese grosso 100%
<i>Forma di allevamento:</i>	cordone speronato
<i>Vendemmia:</i>	inizio 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>	12 mesi in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 4 mesi
<i>Produzione annuale:</i>	11.100 bottiglie

750 ml

### *Caratteristiche organolettiche:*

*Colore:* rosso rubino abbastanza intenso

*Profumo:* intenso con sentori di vaniglia

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

*Longevità:* almeno 15-20 anni

### *Abbinamento gastronomico:*

Piatti importanti e arrostiti

Temperatura di servizio: 16°C

### *Analisi chimica all'imbottigliamento:*

Gradazione alcolica ml/100 ml: 13

Zuccheri riduttori g/l: 1,7

Estratto secco totale g/l: 26,5

Acidità totale g/l: 5,5

SO<sub>2</sub> totale mg/l: 51

