



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 2007

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, fuori dal comune dal punto di vista climatico, caratterizzata da un inverno piuttosto caldo, seguito tra fine maggio ed inizio giugno da abbondanti piogge che hanno ristabilito il naturale equilibrio vegetativo delle viti.

<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>	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>	12 mesi in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 4 mesi
<i>Produzione annuale:</i>	27600 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: 15-20 anni

Abbinamento gastronomico:

Piatti importanti e arrostiti

Temperatura di servizio: 16°C

