



# 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



## Poggio Salvi di Montalcino Brunello di Montalcino DOCG 2003 Annata

La particolare esposizione di Villa Poggio Salvi permette l'ottenimento di un Brunello di Montalcino di grande pregio e finezza, ottenuto da uve Sangiovese raccolte a mano con scrupolosa attenzione. Notevole importanza riveste il fatto che la cantina per la vinificazione si trovi adiacente alle vigne; questo permette che intercorra poco tempo tra la raccolta e la pigiatura evitando eventuali partenze di fermentazione indesiderate e problemi di rottura degli acini dovuti al trasporto.

Le principali caratteristiche, ovvero la particolare intensità nei profumi, la prontezza e l'armoniosa rotondità nei tannini e la lunghezza nei retrogusti, sono la risultante della particolarissima situazione pedoclimatica dei vigneti da cui proviene.

Ottima annata nel 2003, anche se più scarsa in termini quantitativi rispetto alla media, a causa del gran caldo e delle poche piogge. Inverno mediamente piovoso non freddo, primavera giustamente piovosa, estate secca e molto calda. La vendemmia è stata la più anticipata degli ultimi decenni.

<i>Zona di produzione:</i>	Montalcino
<i>Età dei vigneti:</i>	dai 15 ai 20 anni
<i>Composizione del terreno:</i>	Galestro a larga tessitura
<i>Esposizione dei vigneti:</i>	Sud-Ovest
<i>Altitudine:</i>	tra i 300 ed i 520 metri
<i>Uve:</i>	Sangiovese grosso 100%
<i>Vendemmia:</i>	inizio settembre 2003, a mano in cassette
<i>Maturazione:</i>	30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 a 100 hl
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 6 mesi

<i>Densità d'impianto:</i>	5000 piante/ha
<i>Forma di allevamento:</i>	cordone speronato
<i>Vinificazione:</i>	fermentazione e macerazione in vasche di acciaio termocondizionate a 28°-30°C per 12-14 giorni, follatura del cappello con sistema automatico a pistoni
<i>Produzione annuale:</i>	32000 bottiglie

### 750 ml

#### *Caratteristiche organolettiche:*

*Colore:* rosso rubino intenso con riflessi granata

*Profumo:* fine, ampio, molto variegato, con note di spezie e vaniglia

*Sapore:* asciutto ma morbido, tannini consistenti ma non aggressivi, tessitura sostenuta e lunga persistenza al palato

*Longevità:* 20 anni

#### *Abbinamento gastronomico:*

Carni alla griglia, cacciagione, formaggi stagionati e tartufo

*Temperatura di servizio:* 18° C

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

*Gradazione alcolica ml/100 ml:* 13,50

*Zuccheri riduttori g/l:* 1,60

*Estratto secco totale g/l:* 31,60

*Acidità totale g/l:* 6,33

*SO<sub>2</sub> totale mg/l:* 71

