



# 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

## Villa Poggio Salvi Brunello di Montalcino DOCG Annata 2004



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.

**Andamento stagionale:** Vendemmia eccezionale nel 2004, valutata con 5 stelle: primavera fredda e piovosa, estate non molto calda, asciutta con poche piogge ben intervallate, settembre abbastanza freddo e asciutto.

<i>Zona di produzione:</i>	Montalcino
<i>Età dei vigneti:</i>	dai 15 ai 20 anni
<i>Densità di impianto:</i>	5.000 piante/ha
<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>Forma di allevamento:</i>	cordone speronato
<i>Vendemmia:</i>	primi di settembre, a mano in cassette
<i>Vinificazione e macerazione:</i>	in vasche di acciaio termocondizionate a 28°-30°C per 12-14 giorni; follatura del cappello con sistema automatico a pistoni
<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>Produzione annuale:</i>	60.000 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



**BRUNELLO DI MONTALCINO**  
*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*