



# 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 2005



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 favorevole nel 2005. Annata con una primavera mediamente piovosa, giugno e luglio caldi ed agosto con ripetute precipitazioni. Questo ha costretto ad un leggero ritardo nella raccolta rispetto alle previsioni, ma risultando un'annata di altissimo livello.

<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 ottobre, 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>	50.000 bottiglie

750 ml

### *Caratteristiche organolettiche:*

**Colore:** rosso rubino tendente al granato

**Profumo:** fine, note di frutta matura e sentore tipico del grappolo in fioritura, sentori terziari come cannella e tabacco.

**Sapore:** asciutto, fruttato, con tannini nobili derivanti dal legno che ne danno una perfetta armonia ed una lunga persistenza dopo l'assaggio

**Longevità:** 20 anni

### *Abbinamento gastronomico:*

Carni alla griglia, cacciagione, formaggi stagionati e tartufo, vino da meditazione

**Temperatura di servizio:** 18° C



BRUNELLO DI MONTALCINO  
*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*