



# 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

## Brunello di Montalcino > Villa Poggio Salvi DOCG Annata 1999



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. Notovole 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.

Vendemmia eccezionale nel 1999 con ottimo andamento climatico: inverno freddo e piovoso, primavera calda e piovosa, estate calda con piogge a fine mese.

<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>	fine settembre / primi ottobre 1999
<i>Maturazione:</i>	30 mesi in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 6 mesi

> **750 ml**

- > Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- > Etichetta Marrone/Oro

### *Caratteristiche organolettiche:*

*Colore:* rosso rubino intenso con unghia aranciata  
*Profumo:* elegante e complesso, con note di pepe e vaniglia  
*Sapore:* asciutto ma morbido e corposo, 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:* 1,20  
*Estratto secco totale g/l:* 28,95  
*Acidità totale g/l:* 5,53  
*SO2 totale mg/l:* 64

