



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 2000



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 ottima nel 2000: inverno freddo e secco, primavera mediamente calda con qualche pioggia, estate calda (agosto molto caldo) con piogge a metà luglio e a metà agosto.

<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 2000
<i>Maturazione:</i>	30 mesi in botti di rovere di Slavonia
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	minimo 6 mesi

> 1500 ml Magnum

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

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Profumo: ampio e delicato, con note di spezie e vaniglia di legni nobili

Sapore: pieno, morbido, con tannini maturi

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: 14,00

Zuccheri riduttori g/l: 1,30

Estratto secco totale g/l: 30,35

Acidità totale g/l: 5,74

SO2 totale mg/l: 64

