



# 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. Noto e importante 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

> 750 ml

- > 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

