



SCHIDIONE 1997

IGT Toscana

TENUTA CASTELLO DI MONTEPÒ
JACOPO BIONDI SANTI

Uma das melhores colheitas deste século, a grande estrutura demonstrada por esta vinha, a promessa de longevidade e a transição para o novo milênio honram esta reserva com um rótulo de ouro 23 quilates.

COMPOSIÇÃO DO SOLO:

calcário de marga

EXPOSIÇÃO DAS VINHAS:

oeste, sudoeste

ALTITUDE:

entre 300 e 500 metros

BLENDING:

6 meses em tonéis de inox

COLHEITA:

fim de setembro

VINIFICAÇÃO:

separadamente para cada variedade, com maceração prolongada (18 dias) e fermentação malolática complementar

ENVELHECIMENTO:

em barricas de carvalho da floresta de Tronçais durante 24 meses

UVAS:

Sangiovese grosso BBS11 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 20%

Características organolépticas

COR:

rubi intenso com reflexos granada

LONGEVIDADE:

mais de 50 anos

BOUQUET:

elegante e complexo, com notas de especiarias e baunilha

SABOR:

austero e majestoso na sua estrutura, ligado ao grande vintage, cheio e harmonioso, com um tânico sustentado, mas bem equilibrado de comprimento excepcional

HARMONIZAÇÃO

GASTRONÔMICA:

pratos de carne importantes (caça com pêlo) e queijos curados



CASTELLO DI MONTEPÒ