



# SASSOALLORO

*IGT Toscana*

**TENUTA CASTELLO DI MONTEPÒ  
JACOPO BIONDI SANTI**

*Um Sangiovese fresco, redondo e dinâmico da grande tradição Biondi Santi. O nome Sassoalloro deriva de uma rocha irregular de origem vulcânica sobre a qual muitas lendas foram criadas ao longo dos séculos.*

**AREA DE PRODUÇÃO:**  
Scansano (Grosseto)

**COLHEITA:**  
fim de setembro

**ENVELHECIMENTO:**  
14 meses em barricas de madeira não torrada assados das matas de Tronçais

**COMPOSIÇÃO DO SOLO:**  
calcário de marga texturizado

**ALTITUDE:**  
entre 300 e 450 metros

**EXPOSIÇÃO DAS VINHAS:**  
oeste, sudoeste

**UVAS:**  
Sangiovese grosso BBS11  
100%

## *Características organolépticas*

**COR:**  
rubi brilhante tendendo ao violeta

**BOUQUET:**  
frutado, fresco, intenso com notas de violetas

**SABOR:**  
suave, aveludado, elegante, extremamente longo, mas "pronto"

**HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA:**  
pratos de carne vermelha assada, peixe assado ao forno

**LONGEVIDADE:**  
de 15 a 20 anos



**CASTELLO DI MONTEPÒ**