



SCHIDIONE

IGT Toscana

TENUTA CASTELLO DI MONTEPÒ
JACOPO BIONDI SANTI

Um supertoscano de grande personalidade. O nome Schidione vem de um espeto medieval usado para assar caça, indicando que pertence à tradição de Montalcino dos grandes tintos de "meditação".

AREA DE PRODUÇÃO:
Scansano (Grosseto)

COMPOSIÇÃO DO SOLO:
calcário de marga

EXPOSIÇÃO DAS VINHAS:
oeste, sudoeste

ALTITUDE:
entre 300 e 500 metros

COLHEITA:
outubro

VINIFICAÇÃO:
separadamente para cada variedade de uva, com prolongada maceração (18 dias), fermentação malolática complementar

BLENDING:
por cerca de 6 meses em cubas de aço inoxidável

ENVELHECIMENTO:
em barricas dos bosques de Tronçais por 24 meses

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

Características organolépticas

COR:
rubi intenso com reflexos granada

LONGEVIDADE:
40-50 anos

BOUQUET:
elegante e complexo, com notas de especiarias e baunilha

SABOR:
seco, com tom suave mas poderoso, carnudo e rico em sedosidade. Longo persistente no paladar

HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA:
pratos de carne (caça de pelo) e queijos temperados



CASTELLO DI MONTEPÒ