



# SCHIDIONE

IGT Toscana

TENUTA CASTELLO DI MONTEPÒ

JACOPO BIONDI SANTI

Un Supertuscan di grandissima personalità. Il nome Schidione, spiedo medievale usato per arrostitire la selvaggina, vuole indicare la sua appartenenza alla tradizione montalcinese dei grandi rossi da “meditazione”.

**Composizione del terreno:** galestro

**Esposizione dei vigneti:** ovest, sud-ovest

**Altitudine:** tra i 300 ed i 500 metri s.l.m.

**Vendemmia:** ottobre

**Vinificazione:** separatamente per singole varietà di uva, con prolungata macerazione (18 gg) e fermentazione malolattica a complemento

**Affinamento:** in barriques di legni delle foreste di Tronçais per 24 mesi

Blending per circa 6 mesi in tini di acciaio inox

**Uve:** Sangiovese grosso BBS11 40%

Cabernet Sauvignon 40%

Merlot 20%

## *Caratteristiche organolettiche:*

**Colore:** rubino intenso con riflessi granata

**Profumo:** elegante e complesso, con note speziate e di vaniglia

**Sapore:** asciutto, con attacco morbido ma possente, carnoso e ricco di setosità. A lungo persistente al palato

**Longevità del vino:** 40-50 anni

**Abbinamento cibo:** piatti di carni importanti (selvaggina da pelo) e formaggi stagionati.

