



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".*

ZONA DI PRODUZIONE:

Scansano (Grosseto)

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

LONGEVITÀ:

40-50 anni

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

ABBINAMENTO

GASTRONOMICO:

piatti di carni
importanti (selvaggina
da pelo) e formaggi
stagionati



CASTELLO DI MONTEPÒ