

Schidione 2016 oro di Maremma di Jacopo Biondi Santi

Schidione è il nome dello spiedo medioevale su cui si arrostita la selvaggina. Ma Schidione è anche il nome del vino «ammiraglia» di Jacopo Biondi Santi (figlio del leggendario Franco) nella Cantina di Montepò, a sud di Grosseto, nel cuore della Maremma. Si tratta di uno dei più quotati «Supertuscan», frutto delle migliori uve di Sangiovese grosso, Cabernet Sauvignon e Merlot. Di un bel colore rubino intenso e luminoso lo Schidione 2016 profuma di cassis e note speziate con chiusura di rabarbaro e sfumature mentolate. Al gusto è teso e croccante. Tannini salati con finale agrumato e profondo.

The screenshot shows a page from 'Gazzetta dello Sport' with the following content:

- Header:** Saperi e saperi, Gazzetta Golosa.
- Main Article:** 'C'è una via del tè italiana: piccole piantagioni crescono'. The article discusses the growth of tea plants in Italy, mentioning regions like Val d'Ossola, Lucchese, and Etna. It features a photo of a man in a red shirt in a vineyard.
- Other Articles:**
 - 'Schidione 2016 oro di Maremma di Jacopo Biondi Santi': A wine review or feature.
 - 'Crippa usa il tè rosso cinese con la crema di patate e il tartufo': A food article.
 - 'A famiglia è finito il San Donneseio compie 50 anni': A local news item.
- Visuals:** The page includes several small images, including a bottle of wine and various food items.

