

09/10/2021

ugolini.co.th

Argomento: Jacopo Biondi Santi Castello di Montepò

EAV: € 627  
Utenti unici: 2.467

<https://ugolini.co.th/ugolini/sassoalloro-oro-la-storia-continua/>



Navigation menu with search, Twitter, Facebook, LinkedIn, and Instagram icons.



# UGOLINI

## NEWS

ALL THIS FOR LUXURY, WELLNESS AND BUSINESS ALL OVER IN THE WORLD

## SASSOALORO ORO, LA STORIA CONTINUA

Posted On 9 October 2021 By Press

Home / SASSOALORO ORO, LA STORIA CONTINUA



Spread the love



Riproduzione autorizzata Licenza Promopress ad uso esclusivo del destinatario Vietato qualsiasi altro uso



## SASSOALLORO ORO, LA STORIA CONTINUA

Sassoalloro Oro e Castello di Montepò, una Toscana moderna nella specificità del Dna del Sangiovese Grosso BBS11 clone di proprietà della Famiglia Biondi Santi e patrimonio riconosciuto a livello internazionale. A Montepò, nel cuore della Maremma, la storia di Jacopo Biondi Santi continua rafforzandosi di una cultura impregnata di modelli di assoluto valore e consuetudini nella quali, insieme alle varietà alloctone, si realizzano etichette impresse del carisma di un uomo determinato a costruire un futuro ancor più brillante. Così, a distanza di 30 anni dalla nascita di Sassoalloro, vino icona di Montepò e di successo smisurato in tutto il mondo, dalla Cina a Hong Kong, dall'Europa agli Stati Uniti, Jacopo Biondi Santi e il figlio Tancredi firmano Sassoalloro Oro, il frutto delle migliori selezioni del vigneto l'Aia di Clemente, un piccolo giardino di 6 ettari caratterizzato da un sesto di impianto di circa 6000 piante e una buona pendenza (17 %) su suoli tipici di galestro. Jacopo e Tancredi Biondi Santi "Un vino emblematico ancor più selettivo ed assoluto nell'espressione del nostro Sangiovese BBS11" afferma Jacopo Biondi Santi, il risultato di molteplici fattori, dallo studio microzonale condotto in questi anni su clima e microclima, a portainnesti ed esposizioni, fino al contributo dell'enologo Donati Lanati, uomo capace di innovare con la sua raffinata tecnica enologica la maturazione di Sassoalloro Oro. "Abbiamo pensato all'oro, e tra i vigneti di Montepò lo abbiamo trovato e perfezionato insieme all'enologo Donato Lanati" sottolinea Tancredi Biondi Santi, che

affianca il padre Jacopo nella guida dell'azienda, "il Sassoalloro Oro rappresenta una incredibile espressione enologica della nostra varietà principe e incarna al meglio l'eleganza e la qualità del territorio della Maremma in cui si sviluppa l'azienda di famiglia". Un vino orientato verso la perfezione, in assoluta progressione rispetto alle precedenti etichette di successo per cogliere l'aspetto di lievità del frutto più croccante e fresco, il raffinato cromatismo, l'infinita quantità di luce restituita al nostro occhio, grazie al controllo delle temperature, all'uso di tini appositamente studiati, ad affinamenti in botti di rovere di Slavonia da 28,5 hl oltre all'utilizzo delle consuete barrique di rovere francese. Il Sassoalloro Oro si distingue per quella sua trama fitta e sapida che ne fa un vino ricercato e di grande classe.

Sassoalloro Oro 2019 92/100 Luminoso rosso rubino sprigiona al naso un volume di sensazioni che s'insinuano in quella dorsale di rilievi sensoriali che conducono da olfatto a gusto, da gusto a olfatto. Si posa al palato con leggerezza, portando tacitamente la precisione e la dovizia del suo essere particolare: le note floreali di rosa e viola, il boisé speziato di coriandolo, ginepro, tabacco scuro, l'anima balsamica di macchia mediterranea, lasciano spazio al frutto, solido, ricco, florido. Sorso fitto, fresco, simmetrico trova una struttura ben articolata, una trama di fili e ordito a comporre una stoffa di seta e velluto, mentre il tannino si archivia in un allungo parallelo di persistenza ed equilibrio.

castellodimontepo.it Cover: Photo credits Enrico Cencini