



CASTELLO DI MONTEPÒ

di

JACOPO BIONDI SANTI

SCHIDIONE 1997 III MILLENNIO

*La vendemmia tra le migliori di questo secolo,
la grande struttura dimostrata da questo vino, la promessa di longevità,
ed il passaggio al nuovo millennio, inducono ad onorare questa riserva con una etichetta in oro 23 kts.*



Dati tecnici

NOME AZIENDA	Castello di Montepò
ZONA GEOGRAFICA	Maremma
SUOLO	Galestro
VITIGNI	40% Sangiovese Grosso BBS11 40% Cabernet Sauvignon 20% Merlot
SESTO DI IMPIANTO (MT.)	0,8x2,4
TIPO DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato singolo
GESTIONE DEL VIGNETO	Tradizionale
ETÀ DEI VIGNETI	Superiori a 15 anni
VENDEMMIA	Manuale in cassette
DATA DELLA VENDEMMIA	Fine Settembre
VINIFICAZIONI	Tradizionale in rosso
FERMENTAZIONI	Alcolica e malolattica in tini di acciaio inox, separate per singole varietà
AFFINAMENTO IN LEGNO	Barriques francesi selezionate per ogni vitigno per 24 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	12 mesi
FORMATI IMBOTTIGLIATI (LT)	1,5

ALCOL	13,06 % vol	RESIDUO ZUCCHERINO	1,00 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,60 g/L	ESTRATTO SECCO	29,00 g/L

Note di degustazione:

COLORE:

rosso rubino
intenso
con riflessi
granata.

PROFUMO:

elegante e
complesso, con
note spezziate e
di vaniglia.

SAPORE:

austero e maestoso nella sua struttura,
legata alla grande annata, ampio ed
armonico, con una tannicità sostenuta ma
ben equilibrata di eccezionale lunghezza.