



CASTELLO DI MONTEPÒ

di

JACOPO BIONDI SANTI

# SCHIDIONE

2019

*Un Supertuscan di grandissima personalità.*

*Il nome Schidione, spiedo medievale usato per arrostitire la selvaggina, vuole indicare la sua appartenenza alla tradizione Toscana dei grandi rossi da "meditazione".*



## *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	
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.000	
FORMATI IMBOTTIGLIATI (LT)	0,75 - 1,5	
.....		
ALCOL	14,18 % vol	RESIDUO ZUCCHERINO 1,00 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,50 g/L	ESTRATTO SECCO 29,00 g/L

## *Note di degustazione:*

### COLORE:

rosso rubino intenso  
con riflessi granata.

### PROFUMO:

elegante e complessi  
sentori di frutta  
rossa matura con  
note speziate.

### SAPORE:

asciutto, sapido, di  
buona struttura,  
tannini suadenti di  
buona persistenza.