

9 > TOSCANA - CASTELLO DI MONTEPÒ

Lo spirito moderno di Jacopo Biondi Santi

La tenuta di Jacopo Biondi Santi, ultima generazione della famiglia che ha inventato il Brunello, si trova in Maremma a sud di Grosseto. La composizione dei terreni, la varietà dei microclimi e la vicinanza del mare rendono la tenuta adatta alla realizzazione di vini di altissimo livello, capaci di esprimere pienamente le notevoli potenzialità vitivinicole del territorio maremmano. Qui dopo una minuziosa indagine, uno studio microclimatico e pedologico del territorio effettuato da un gruppo di enologi, geologi e meteorologi, Jacopo Biondi Santi ha stabilito i portainnesti ideali per il Sangiovese grosso BBS11 (il "Brunello Biondi Santi 11", risultato di una selezione clonale di più di 200 anni). Vinificato in purezza dà vita al vino bandiera della tenuta, il **Sassoalloro**: Sangiovese di immediata prontezza, fresco, rotondo e dinamico senza perdere la caratteristica longevità dei grandi toscani. Affina in pregiati legni di Tronçais non tostati per 14 mesi. Sempre da uve Sangiovese ma con una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon nasce il **Morellino di Scansano**, vino simbolo della Maremma, di cui Jacopo Biondi Santi propone la Riserva 2000 invecchiata per 12 mesi in barrique di Tronçais. Infine un bianco da 100% Sauvignon blanc, **Sàfiro** Igt Toscana. È uno degli ultimi vini nati nelle cantine di Castello di Montepò e affina in acciaio inox.

Carta d'identità

Anno di fondazione: 1997

Ettari vitati: 50

Principali vitigni: Sangiovese grosso (BBS11), Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon blanc

Bottiglie/anno: 300.000

Proprietà: Jacopo Biondi Santi

Indirizzo: Località Montepò

Pancole (Grosseto)

☎ 0577.84.82.38

✉ info@biondisantimontepo.com

www.biondisantimontepo.com

www.jacopobiondisanti.it

MORELLINO RISERVA

Uve: Sangiovese grosso (BBS11) 92%, Cabernet Sauvignon 8%. Affinamento in barrique di legno non tostato per 12 mesi. **Gradi:** 14,5% vol. **Bottiglie:** 20.000

SASSOALLORO

Uve: Sangiovese grosso (BBS11) 100%. Affinamento in barrique di legno non tostato per 14 mesi **Gradi:** 13,5% vol. **Bottiglie:** 150.000

SÀFIRO

Uve: Sauvignon blanc 100% Affinamento in acciaio inox per 2 mesi. **Gradi:** 12,5% vol. **Bottiglie:** 30.000

Morellino di Scansano
Riserva Doc 2000



Sassoalloro
Igt Toscana 2006



Sàfiro
Igt Toscana 2008



Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it