



# SASSOALLORO

*IGT Toscana*

**TENUTA CASTELLO DI MONTEPÒ  
JACOPO BIONDI SANTI**

*Un fresco, rotondo e dinamico Sangiovese  
dalla grande tradizione Biondi Santi.*

*Il nome Sassoalloro deriva da un masso erratico di origine vulcanica  
sul quale nei secoli si sono create numerose leggende.*

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Scansano (Grosseto)

**ALTITUDINE:**

tra i 300 ed i 450 metri s.l.m.

**AFFINAMENTO:**

14 mesi in barriques di legni non  
tostati delle foreste di Tronçais

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:**

galestro a larga tessitura

**VENDEMMIA:**

fine settembre

**UVE:**

Sangiovese grosso BBS11 100%

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:**

ovest, sud-ovest

## *Caratteristiche organolettiche:*

**COLORE:**

rubino brillante  
tendente al  
violetto

**LONGEVITÀ:**

dai 15 ai 20 anni

**PROFUMO:**

fruttato, fresco,  
intenso con  
sentori di  
mammola

**SAPORE:**

morbido,  
vellutato ed  
elegante,  
estremamente  
lungo, ma  
“pronto”

**ABBINAMENTO**

**GASTRONOMICO:**

piatti di carni  
rosse arrostate,  
pesci di scoglio al  
forno



**CASTELLO DI MONTEPÒ**