



### JACOPO BIONDI SANTI

Custodire e tramandare la tradizione del Sangiovese di famiglia, ma anche inseguire la voglia irrefrenabile di sperimentare nuove strade attraverso i vitigni internazionali, il tutto in un contesto imponente come il Castello di Montepò, inespugnata fortezza medievale della Maremma Toscana, conosciuta fin dall'antichità come territorio estremamente vocato alla viticoltura.

Questo il progetto che, negli anni Novanta, ha spinto Jacopo Biondi Santi, sesta generazione di sperimentatori in campo enoico, ad investire su una zona diversa da quella di famiglia e ad iniziare un complesso e articolato progetto di valorizzazione vitivinicola, nel rispetto delle tipicità autoctone e teso ad esaltare le grandi potenzialità dei terreni e del microclima della Tenuta.

Custode delle radici storiche del palazzo e della tenuta, Biondi Santi è anche e soprattutto un vulcanico inventore di vini nuovi di gran successo, dallo stile contemporaneo, ottenuti da moderne interpretazioni, frutto di un rigoroso studio scientifico, sia di vitigni autoctoni che internazionali, sempre nel segno di un legame vero con la terra.



## CASTELLO DI MONTEPO'

Il Castello di Montepò è una tenuta nella campagna di Scansano di ben 530 ettari dominati da un suggestivo maniero medievale, luogo scelto da Jacopo Biondi Santi negli anni Novanta per portare avanti il suo progetto, la sua filosofia ed i suoi studi in campo enoico. In questo contesto, un'importante equipe di ricercatori, coordinata e presieduta proprio da Jacopo Biondi Santi, ha raccolto migliaia di parametri che, analizzati e integrati, hanno permesso la conoscenza completa di ogni "particella" presa in esame disegnando il quadro di tutti i terreni particolarmente votati alla produzione di uve prestigiose per vini di eccezionale finezza e qualità. Il risultato è uno studio microclimatico e pedologico del territorio - uno dei più completi e avveniristici mai realizzati per una azienda vitivinicola - che ha permesso l'esaltazione delle caratteristiche dei vitigni impiantati: Merlot, Cabernet Sauvignon e soprattutto il Sangiovese Grosso BBS-11 che rappresenta il risultato di duecento anni di selezione clonale nelle microzone della tenuta di Montalcino. Le trasformazioni clonali ottenute, hanno permesso di legare indissolubilmente le qualità organolettiche dei vini alle microzone studiate, con il risultato di rendere unici i vini di Castello di Montepò.

Con la vendemmia 1991 nasce il Sassoalloro, ponte tra passato e futuro, capostipite innovativo e vigoroso di una nuova interpretazione del Sangiovese in purezza vinificato in modo innovativo, un vino di immediata prontezza, che mantiene la caratteristica longevità dei grandi vini toscani. Mentre nel 1993, l'assoluta fiducia nel Sangiovese, porta Jacopo Biondi Santi a metterne alla prova le potenzialità, unendolo in un blending con Cabernet Sauvignon e Merlot, dando così vita allo Schidione, specchio della filosofia di Biondi Santi



THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE



che, nel rispetto della tradizione, crea vini innovativi e dallo stile contemporaneo. Nascono poi altre sperimentazioni come il Montepaone (100% Cabernet Sauvignon) ed il Morione (100% Merlot) che vanno ad arricchire la gamma dei vini del Castello di Montepò che comprende anche l'immancabile Morellino di Scansano, Annata, ed il Bracciale, Igt di grande corpo, unione di Sangiovese e Merlot.