

# Sassoalloro Oro, il nuovo vino della famiglia Biondi Santi

written by Salvo Ognibene | 26/10/2021



**Un'incredibile espressione di Sangiovese Grosso BBS11, la varietà che incarna al meglio l'eleganza e la qualità del territorio della Maremma dove nasce Castello di Montepò. Produzione limitata per il nuovo vino nato per festeggiare i trent'anni di Sassoalloro, storica etichetta dell'azienda toscana**

**Sassoalloro Oro** è un vino che ha alle spalle una storia di successo come è quella del **Sassoalloro** (il 2021 conta i trenta anni dalla prima vendemmia), etichetta storica di **Castello di Montepò** e della **famiglia Biondi Santi**, ma che ne estremizza il concetto di assoluto e di emblematico, andando oltre il possibile.

Il **Sassoalloro Oro** è un vino ricercato, frutto specifico del vigneto dell'Aia di Clemente, uno dei più

caratterizzanti della **Tenuta di Castello di Montepò**, in Maremma. Una porzione di vigneto con piante che hanno raggiunto una piena maturità vegeto-produttiva - con oltre 15 anni di vita - e che nel tempo ha conseguito risultati enologici davvero straordinari, tanto da meritare una lettura specifica e un progetto produttivo distinto, su cui la famiglia Biondi Santi ha chiamato al suo fianco l'**enologo Donato Lanati**.

## **Sassoalloro Oro di Castello di Montepò**

È un Sangiovese in purezza, ottenuto dalle uve di BBS11 - il clone di Sangiovese Grosso selezionato dai Biondi Santi e di loro esclusiva proprietà - che racconta la storia di una famiglia che ha fatto la storia del vino in Toscana.

Il **Sassoalloro Oro** si distingue per la sua sapidità inconfondibile, dovuta alle componenti minerali presenti nel galestro dei suoli, che ne fa un **vino armonioso ed elegante**: rosso rubino, è ricco di luce e al naso sprigiona raffinate sensazioni di ciliegia e violetta prima di lasciare spazio a note di sottobosco.

Gli aromi speziati si esprimono con eleganza, precisione e dovizia di particolari, raccontandoci la trama dei legni in cui matura e si evolve. Al palato i tannini sono setosi, fitti, freschi e ben equilibrati, un vino che lascia pensare ad una longevità di oltre trent'anni.

**Castello di Montepò**  
Strada Montepò - Scansano (GR)  
[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)