



SAN POLINO



Brunello di Montalcino

2013 DOCG

Our Brunello di Montalcino undergoes a 30-day maceration period in oak before being aged for a further 3 years in large oak barrels. It is a wine that must live up to great expectations and never lets us down. Full-bodied and structured our Brunello has been described in glowing terms as being fruity, tannic, corpulent, luxurious and delicious.

Annata 2013

Denominazione DOCG

Vitigno Sangiovese

Altitudine 300 m

Terroir Campo sulle pendici settentrionali di Montalcino, con buona esposizione. Suolo con forte presenza di argilla e galestro, ma ben drenato. Buona ventilazione.

Clima Ad un inverno particolarmente rigido, è seguita una estate piovosa ma ventilata. Con l'arrivo dell'estate, le piante si sono sviluppate con molta vigoria, aiutate da un andamento climatico privo di estremi, con temperature leggermente più calde rispetto alle nostre vigne situate ad altitudine, e precipitazioni giuste. La maturazione è avvenuta in modo bilanciato e graduale, e le temperature relativamente basse nelle notti di settembre hanno assicurato una maturazione ottimale. Vendemmia a fine settembre.

Fermentazione Spontanea, con lieviti autoctoni, in tini di legno e acciaio.

Macerazione 3 giorni a 12°C pre-fermentazione, 30 giorni post-fermentazione

Affinamento 3 anni e 6 mesi in botti di rovere di Slavonia

Contenuto Alcolico 14.5°