



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Helichrysum

2018 DOCG

Annata 2018

Denominazione DOCG

Vitigno Sangiovese

Altitudine 450 m

Terroir Vigna con esposizione a sud, a 450m. terreno molto eterogeneo, fondo di galestro con venature ferrose e sabbiose.

Clima La primavera relativamente piovosa permette alla terra di recuperare vitalità dopo un'annata precedente particolarmente seccata. Date le condizioni, le piante sono da subito state molto vigorose, ed è stato svolto molto lavoro per gestire la crescita vigorosa delle piante, e la vigoria generale dell'ecosistema della vigna. L'estate, particolarmente ad agosto, è calda, ma non ai livelli delle annate precedenti, e la maturazione dell'uva avviene con i ritmi corretti. La vendemmia avviene a inizio ottobre, l'uva è sana e bella, con spiccata acidità e concentrazioni relativamente elevate.

Fermentazione Spontanea con lieviti autoctoni, in tini di legno troncoconici.

Macerazione 3 giorni a 12°C, 36 giorni post-fermentazione

Affinamento 6 mesi o meno di battonage in barriques di rovere francese, 3 anni in botti di rovere di Slavonia

Alcohol content 14.5°