



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Riserva

2004 DOCG

Annata 2004

Denominazione DOCG

Vitigno Sangiovese

Altitudine vigneto 450 m

Terroir Vigna esposta a sud, a 450 m di altitudine. Terreno vulcanico con venature sabbiose e di galestro.

Clima Dopo un inverno non troppo rigido, la primavera è stata mite, con precipitazioni ottimali. Una estate calda, ma senza estremi, con qualche giornata piovosa, e con buona escursione termica, ha garantito una maturazione perfetta dell'uva. Vendemmia inizio ottobre.

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

Macerazione 3 giorni a 12°C, 50 giorni post-fermentazione

Invecchiamento ed affinamento 6 mesi in barriques di rovere francese, 4 anni in botti di rovere di Slavonia

Produzione 1800 bottiglie

Contenuto alcolico 14.5 %