



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Riserva

2016 DOCG

Annata 2016

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 L'inverno freddo è stato seguito da una primavera relativamente fresca, con piogge adeguate e sole in abbondanza. L'estate ha portato temperature nella norma, senza estremi, e con una notevole escursione termica tra giorno e notte. I fenomeni temporaleschi che hanno interessato l'azienda non hanno prodotto danni, ma piuttosto hanno fornito una quantità giusta di acqua alle viti. L'uva, con l'aiuto di un settembre ottimo, è giunta a maturazione in modo pressoché perfetto.

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

Contenuto alcolico 14.5 %