



SANPOLINO



Brunello di Montalcino

2007 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 2007

Denominazione DOCG

Vitigno Sangiovese

Altitudine 450 m

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

Clima Un inverno mite ed una primavera calda e relativamente secca hanno portato ad uno sviluppo precoce ma contenuto delle piante. A fine primavera, pioggia seguita da temperature calde hanno accelerato lo sviluppo. Ad agosto, un clima secco e ventilato con notevoli escursioni termiche ha favorito una maturazione rapida ma ottimale. Vendemmia a fine settembre, in clima mite e favorevole.

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°