



SANPOLINO

Brunello di Montalcino

2009 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 2009

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 Inverno e primavera sono state entrambe miti e piovose. Le piante hanno reagito manifestando un notevole vigore, soprattutto in fase vegetativa, in contrasto con annate precedenti. Le grandi riserve di acqua accumulate in inverno e primavera hanno permesso alle viti di affrontare una estate molto calda e particolarmente secca, senza grosse difficoltà. Un calo generale delle temperature notturne a settembre ha permesso all'uva di raggiungere una maturazione ottimale, con vendemmia a inizio ottobre.

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°