



SANPOLINO



Brunello di Montalcino

2011 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 2011

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 L'inverno, relativamente mite, è stato seguito da una primavera particolarmente calda e piovosa. A causa di ciò, le piante sono da subito state molto vigorose. L'estate, particolarmente ad agosto, è molto, troppo, torrida, e la maturazione dell'uva avviene precocemente, ed in maniera moderatamente sbilanciata in favore degli zuccheri. La vendemmia avviene a fine settembre, l'uva è sana ma con concentrazioni relativamente alte.

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°