



**SAN POLINO**

---

# Brunello di Montalcino

2013 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** 2013

**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** Ad un inverno particolarmente rigido, è seguita una estate piovosa ma ventilata. Con l'arrivo dell'estate, le piante si sono sviluppate con molta vigoria, aiutate da un andamento climatico privo di estremi, con temperature leggermente più calde rispetto alle nostre vigne situate ad altitudine, e precipitazioni giuste. La maturazione è avvenuta in modo bilanciato e graduale, e le temperature relativamente basse nelle notti di settembre hanno assicurato una maturazione ottimale. Vendemmia a fine settembre.

**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°