



SANPOLINO



Brunello di Montalcino

2018 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 2018

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 La primavera relativamente piovosa permette alla terra di recuperare vitalità dopo un'annata precedente particolarmente seccata. Date le condizioni, le piante sono da subito state molto vigorose, ed è stato svolto molto lavoro per gestire la crescita vigorosa delle piante, e la vigoria generale dell'ecosistema della vigna. L'estate, particolarmente ad agosto, è calda, ma non ai livelli delle annate precedenti, e la maturazione dell'uva avviene con i ritmi corretti. La vendemmia avviene a inizio ottobre, l'uva è sana e bella, con spiccata acidità e concentrazioni relativamente elevate.

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°