



SANPOLINO



Brunello di Montalcino

2020 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 2020

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

Il 2020 è stato un anno particolare per la vendemmia a San Polino, con rese ridotte, ma qualità eccezionale. L'andamento climatico dell'annata è stato variegato e interessante, influenzando fortemente le caratteristiche dei vini. L'inverno mite ha preparato il terreno per una primavera con abbondanti piogge che, pur non danneggiando la salute delle piante, hanno fornito le riserve idriche necessarie per affrontare l'estate calda e siccitosa. Le temperature elevate, con picchi superiori ai 40°C in luglio e agosto, sono state compensate da una pioggia finale che ha rinvigorito le viti. Il mese di settembre, cruciale per il Sangiovese, ha regalato condizioni ideali per la maturazione delle uve, portando alla raccolta di frutti perfetti.

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°