



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Helichrysum

2006 DOCG

Annata 2006

Denominazione DOCG

Vitigno Sangiovese

Altitudine 450 m

Terroir Vigna con esposizione a sud, a 450m. Terreno molto eterogeneo, fondo di galestro con venature ferrose e sabbiose.

Clima Dopo un inverno molto rigido, il ritardo conseguente dello sviluppo delle viti è stato parzialmente mitigato da una primavera mite e piovosa. L'estate è stata calda, secca e ventilata, senza estremi di temperature, A fine estate, escursioni termiche ottimali hanno favorito una maturazione pressochè perfetta dell'uva. Vendemmia a inizio ottobre.

Fermentazione Spontanea con lieviti autoctoni, in tini di legno troncoconici.

Macerazione 3 giorni a 12°C, 50 giorni post-fermentazione

Affinamento 6 mesi o meno di battonage in barriques di rovere francese, 3 anni in botti di rovere di Slavonia

Alcohol content 14,5°