



# SANPOLINO



## Brunello di Montalcino Helichrysum

2007 DOCG

**Annata** 2007

**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** Un inverno mite ed una primavera calda e relativamente secca hanno portato ad uno sviluppo precoce ma contenuto delle piante. A fine primavera, pioggia seguita da temperature calde hanno accelerato lo sviluppo. Ad agosto, un clima secco e ventilato con notevoli escursioni termiche ha favorito una maturazione rapida ma ottimale. Vendemmia a fine settembre, in clima mite e favorevole.

**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°