



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Helichrysum

2010 DOCG

Annata 2010

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 Una annata pressochè perfetta dal punto di vista climatico. Dopo un inverno relativamente piovoso, lo sviluppo delle viti è stato rallentato leggermente da una primavera relativamente fredda. L'estate si è rivelata perfetta, con precipitazioni ottimali e temperature giuste, mai estreme. A fine estate, giornate miti e notti fredde, ed una costante brezza hanno assicurato una maturazione ottimale dell'uva ed evitato l'insorgere di qualsiasi malattia. La vendemmia è avvenuta a inizio ottobre, con l'uva praticamente perfetta.

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°