



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Helichrysum

2011 DOCG

Annata 2011

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 L'inverno, relativamente mite, è stato seguito da una primavera particolarmente calda e piovosa. A causa di ciò, le piante sono da subito state molto vigorose. L'estate, particolarmente ad agosto, è molto torrida, e la maturazione dell'uva avviene precocemente. La vendemmia avviene a fine settembre, l'uva è sana ma con concentrazioni relativamente elevate.

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°