



# SANPOLINO



## Brunello di Montalcino Helichrysum

2012 DOCG

**Annata** 2012

**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, molto rigido, è stato seguito da una primavera mite, con precipitazioni adeguate. L'estate è arrivata presto con temperature sopra la media. Le vigne sono state molto vigorose, e la maturazione delle uve è proceduta ottimalmente, sebbene in leggero anticipo. A fine estate, un clima secco e temperature notturne basse hanno rallentato la maturazione e garantito un ottimale sviluppo di acidità e polifenoli. Vendemmia a inizio ottobre.

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

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

**Wood ageing** 6 mesi o meno di battonage in barriques di rovere francese, 3 anni in botti di rovere di Slavonia

**Production** 3000 bottles

**Alcohol content** 14.5°