



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Helichrysum

2014 DOCG

Annata 2014

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 Ad un inverno mite e particolarmente piovoso, è seguita una primavera fresca che ha ritardato lo sviluppo delle viti. L'estate è stata molto piovosa, ed ha presentato notevoli sfide, sia per il raggiungimento corretto della maturazione, sia per la lotta contro le malattie favorite dal clima umido e fresco. Ad agosto, una rigorosa scelta dei grappoli, ed una enorme fortuna con la pioggia ci ha consentito di portare a maturazione una buona quantità di uva. La qualità era sorprendente per l'annata, con caratteristiche di eleganza e freschezza tipiche di annate fredde.

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

Contenuto alcolico 14.5°