



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Helichrysum

2017 DOCG

Annata 2017

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 Sebbene l'inverno sia stato rigido, non avvengono gelate importanti, e la primavera del 2017 parte con temperature fresche e piogge abbondanti. Con l'avvicinarsi dell'estate, le temperature aumentano sopra i livelli medi. L'estate del 2017 si caratterizza per le scarsissime precipitazioni, e le temperature elevate. L'altitudine di San Polino assicura comunque una ottima ventilazione e temperature notturne fresche, ed a inizio settembre, arriva la pioggia, in quantità giuste. La maturazione, interrotta dalle temperature torride, riprende, e porta alla maturazione ottimale dell'uva.

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

Macerazione 3 giorni a 12°C, 31 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°