



# SANPOLINO



## Brunello di Montalcino Helichrysum

2018 DOCG

**Annata** 2018

**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** La primavera relativamente piovosa permette alla terra di recuperare vitalità dopo un'annata precedente particolarmente seccata. Date le condizioni, le piante sono da subito state molto vigorose, ed è stato svolto molto lavoro per gestire la crescita vigorosa delle piante, e la vigoria generale dell'ecosistema della vigna. L'estate, particolarmente ad agosto, è calda, ma non ai livelli delle annate precedenti, e la maturazione dell'uva avviene con i ritmi corretti. La vendemmia avviene a inizio ottobre, l'uva è sana e bella, con spiccata acidità e concentrazioni relativamente elevate.

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

**Macerazione** 3 giorni a 12°C, 36 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°