



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Helichrysum

2020 DOCG

Annata 2020

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

Il 2020 è stato un anno particolare per la vendemmia a San Polino, con rese ridotte, ma qualità eccezionale. L'andamento climatico dell'annata è stato variegato e interessante, influenzando fortemente le caratteristiche dei vini. L'inverno mite ha preparato il terreno per una primavera con abbondanti piogge che, pur non danneggiando la salute delle piante, hanno fornito le riserve idriche necessarie per affrontare l'estate calda e siccitosa. Le temperature elevate, con picchi superiori ai 40°C in luglio e agosto, sono state compensate da una pioggia finale che ha rinvigorito le viti. Il mese di settembre, cruciale per il Sangiovese, ha regalato condizioni ideali per la maturazione delle uve, portando alla raccolta di frutti perfetti.

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°