



# SANPOLINO



## Brunello di Montalcino Riserva

2006 DOCG

**Annata** 2006

**Denominazione** DOCG

**Vitigno** Sangiovese

**Altitudine vigneto** 450 m

**Terroir** Vigna esposta a sud, a 450 m di altitudine. Terreno vulcanico con venature sabbiose e di galestro.

**Clima** Dopo un inverno molto rigido, il ritardo conseguente dello sviluppo delle viti è stato parzialmente mitigato da una primavera mite e piovosa. L'estate è stata calda, secca e ventilata, senza estremi di temperature. A fine estate, escursioni termiche ottimali hanno favorito una maturazione pressochè perfetta dell'uva. Vendemmia a inizio ottobre.

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

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

**Invecchiamento ed affinamento** 6 mesi in barriques di rovere francese, 4 anni in botti di rovere di Slavonia

**Produzione** 2100 bottiglie

**Contenuto alcolico** 14.5 %