



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Riserva

2007 DOCG

Annata 2007

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 Un inverno mite ed una primavera calda e relativamente secca hanno portato ad uno sviluppo precoce ma contenuto delle piante. A fine primavera, pioggia seguita da temperature calde hanno accelerato lo sviluppo. Ad agosto, un clima secco e ventilato con notevoli escursioni termiche ha favorito una maturazione rapida ma ottimale. Vendemmia a fine settembre, in clima mite e favorevole.

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

Macerazione 3 giorni a 12°C, 52 giorni post-fermentazione

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

Produzione 3900 bottiglie

Contenuto alcolico 14.5 %