



# SANPOLINO



## Brunello di Montalcino Riserva

2019 DOCG

**Annata** 2019

**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, relativamente mite, è stato seguito da una primavera bellissima, con clima mite e precipitazioni abbondanti ma mai eccessive. L'estate è stata calda ma senza particolari incidenze di calore o siccità eccessive. Un settembre mite e asciutto con buona escursione termica, ha garantito una perfetta maturazione fenolica ed un'ottima ed intensa acidità.

**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, 4 anni in botti di rovere di Slavonia

**Alcohol content** 14.5°