SAN POLINO

Brunello di Montalcino Helichrysum

2007 DOCG

Annata 2007

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 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 accellerato lo sviluppo. Ad agosto, un clima secco e ventilato con notevoli escuresioni 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, 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°

Sanpolino Localita' Pod. S. Polino, 163, 53024 Montalcino SI • +39 0577 835775
+39 366 9597633 • +39 327 4279324 • vino@sanpolino.it