SAN POLINO

Brunello di Montalcino Helichrysum

2021 DOCG

Annata 2021

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 fresco e una primavera relativamente fredda hanno posticipato il ciclo vegetativo, preservando l'umidità del suolo. L'estate è stata secca e calda, senza eccessi, con forti escursioni termiche che hanno favorito una maturazione lenta e regolare. Settembre asciutto e stabile, ideale per il Sangiovese, ha permesso una maturazione prolungata e una vendemmia selettiva, con uve di nitidezza, equilibrio ed eleganza.

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

Alcol (% vol.) 14.5°

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