SAN POLINO

Brunello di Montalcino Helichrysum

2008 DOCG

Annata 2008

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 Ad un inverno relativamente mite, è seguita una primavera difficile ed imprevedibile, con improvvisi periodi di freddo. Le viti hanno reagito rallentando la crescita iniziale. Con l'arrivo dell'estate, le temperature si sono alzate, ed il clima è diventato cldo e molto secco. Seppur stressate, le viti sono state sufficientemente vigorose, e l'uva ha raggiunto una maturazione molto soddisfacente, seppur con caratteristiche da annate secca. In particolare, l'escursione termica notturna notevole che ha interessato la nostra collina a metà settembre, ha ammortizzato l'effetto delle giornate calde, ed ha portato ad una maturazione molto ben bilanciata.

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