SAN POLINO

Brunello di Montalcino Riserva

2010 DOCG

Annata 2010

Denominazione DOCG

Vitigno Sangiovese

Altitudine vigneto 450 m

Clima Una annata pressochè perfetta dal punto di vista climatico. Dopo un inverno relativamente piovoso, lo sviluppo delle viti è stato rallentato leggermente da una primavera relativamente fredda. L'estate si è rivelata perfetta, con precipitazioni ottimali e temperature giuste, mai estreme. A fine estate, giornate miti e notti fredde, ed una costante brezza hanno assicurato una maturazione ottimale dell'uva ed evitato l'insorgere di qualsiasi malattia. La vendemmia è avvenuta a inizio ottobre, con l'uva pressochè perfetta.

Terroir Vigna esposta a sud, a 450 m di altitudine. Terreno vulcanico con venature sabbiose e di galestro.

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

Macerazione 3 giorni a 12°C, 50 giorni post-fermentazione

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

Produczione 4800 bottiglie

Contenuto alcolico 14.5 %

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