SAN POLINO

Brunello di Montalcino Riserva

2017 DOCG

Annata 2017

Denominazione DOCG

Vitigno Sangiovese

Altitudine vigneto 450 m

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

Clima Sebbene l'inverno sia stato rigido, non avvengono gelate importanti, e la primavera del 2017 parte con temperature fresche e pioggie abbondanti. Con l'avvicinarsi dell'estate, le temperature aumentano sopra i livelli medi. L'estate del 2017 si caratterizza per le scarsissime precipitazioni, e le temperature elevate. L'altitudine di San Polino assicura comunque una ottima ventilazione e temperature notturne fresche, ed a inizio settembre, arriva la pioggia, in quantità giuste. La maturazione, interrotta dalle temperature torride, riprende, e porta alla maturazione ottimale dell'uva.

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

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