



**SANPOLINO**

---



# Brunello di Montalcino

2007 DOCG

Our Brunello di Montalcino undergoes a 30-day maceration period in oak before being aged for a further 3 years in large oak barrels. It is a wine that must live up to great expectations and never lets us down. Full-bodied and structured our Brunello has been described in glowing terms as being fruity, tannic, corpulent, luxurious and delicious.

**Annata** 2007

**Denominazione** DOCG

**Vitigno** Sangiovese

**Altitudine** 450 m

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

**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 accelerato lo sviluppo. Ad agosto, un clima secco e ventilato con notevoli escursioni 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 e acciaio.

**Macerazione** 3 giorni a 12°C pre-fermentazione, 30 giorni post-fermentazione

**Affinamento** 3 anni e 6 mesi in botti di rovere di Slavonia

**Contenuto Alcolico** 14.5°