SAN POLINO

Brunello di Montalcino

2010 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 2015

Denominazione DOCG

Vitigno Sangiovese

Altitudine 300 m

Terroir Campo sulle pendici settentrionali di Montalcino, con buona esposizione. Suolo con forte presenza di argilla e galestro, ma ben drenato. Buona ventilazione.

Clima Una annata pressochè perfetta dal punto di vista climatico. Dopo un inverno relativamente piovoso, lo sviluppo delle viti è avvenuto in maniera relativamente più rapida rispetto ai nostri campi situati ad altitudine. 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 praticamente perfetta.

Fermentazione Spontanea, con lieviti autoctoni, in tini di legno e acciaio.

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

Affinamento 3 anni e 6 mesi 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