



SANPOLINO

Brunello di Montalcino

2012 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 2012

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 L'inverno è stato freddo, soprattutto di notte, con qualche gelata forte. La primavera, arrivata leggermente in anticipo, ha portato tante giornate soleggiate, ma con almeno una settimana al mese di pioggia, ottimo sia per i terreni che per le vigne stesse. L'estate inizia anche essa in anticipo, con giugno, luglio ed agosto molto caldi. Fortunatamente siamo stati centrati da qualche temporale, i quali hanno evitato problemi di siccità. Si registra una grandinata, ma senza arrecare danni. Temperature notturne fresche a settembre hanno garantito un raccolto sano con notevole concentrazione e ottimo equilibrio.

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°