



SAN POLINO



Brunello di Montalcino

2014 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 2014

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 Ad un inverno mite e particolarmente piovoso, è seguita una primavera fresca che ha ritardato lo sviluppo delle viti. L'estate è stata molto piovosa, ed ha presentato notevoli sfide, sia per il raggiungimento corretto della maturazione, sia per la lotta contro le malattie favorite dal clima umido e fresco. Ad agosto, una rigorosa scelta dei grappoli ci ha consentito di portare a maturazione una buona quantità di uva. La qualità, ma purtroppo non la quantità, era sorprendente per l'annata, con caratteristiche di eleganza e freschezza tipiche di annate fredde.

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°