



SAN POLINO



Brunello di Montalcino

2016 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 2016

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 freddo è stato seguito da una primavera relativamente fresca, con piogge adeguate e sole in abbondanza. L'estate ha portato temperature nella norma, senza estremi, e con una notevole escursione termica tra giorno e notte. I fenomeni temporaleschi che hanno interessato la zona non hanno prodotto danni, ma piuttosto hanno fornito una quantità giusta di acqua alle viti. L'uva, con l'aiuto di un settembre ottimo, è giunta a maturazione in modo pressochè perfetto, una settimana in anticipo rispetto ai nostri campi situati ad altitudine.

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°