



# SANPOLINO



## Brunello di Montalcino Helichrysum

2008 DOCG

**Annata** 2008

**Denominazione** DOCG

**Vitigno** Sangiovese

**Altitudine** 450 m

**Terroir** Vigna con esposizione a sud, a 450m. Terreno molto eterogeneo, fondo di galestro con venature ferrose e sabbiose.

**Clima** Ad un inverno relativamente mite, è seguita una primavera difficile ed imprevedibile, con improvvisi periodi di freddo. Le viti hanno reagito rallentando la crescita iniziale. Con l'arrivo dell'estate, le temperature si sono alzate, ed il clima è diventato caldo e molto secco. Seppur stressate, le viti sono state sufficientemente vigorose, e l'uva ha raggiunto una maturazione molto soddisfacente, seppur con caratteristiche da annate secca. In particolare, l'escursione termica notturna notevole che ha interessato la nostra collina a metà settembre, ha ammortizzato l'effetto delle giornate calde, ed ha portato ad una maturazione molto ben bilanciata.

**Fermentazione** Spontanea con lieviti autoctoni, in tini di legno troncoconici.

**Macerazione** 3 giorni a 12°C, 50 giorni post-fermentazione

**Affinamento** 6 mesi o meno di battonage in barriques di rovere francese, 3 anni in botti di rovere di Slavonia

**Alcohol content** 14.5°