



# SANPOLINO



## Brunello di Montalcino Helichrysum

2009 DOCG

**Annata** 2009

**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** Inverno e primavera sono state entrambe miti e piovose. Le piante hanno reagito manifestando un notevole vigore, soprattutto in fase vegetativa, in contrasto con annate precedenti. Le grandi riserve di acqua accumulate in inverno e primavera hanno permesso alle viti di affrontare una estate molto calda e particolarmente secca, senza grosse difficoltà. Alla nostra altitudine, un calo sensibile nelle temperature notturne a settembre, abbinato da una brezza quasi costante, ha permesso all'uva di raggiungere una maturazione ottimale, con vendemmia a inizio ottobre.

**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°