



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Helichrysum

2013 DOCG

Annata 2013

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 particolarmente rigido, è seguita una estate oiovosa ma ventilata. Con l'arrivo dell'estate, le piante si sono sviluppate con una giusta vigoria, aidutate da un andamento climatico privo di estremi, e con temperature perfette e precipitazioni che hanno garantito uno stress idrico ottimale nella vite. La maturazione è avvenuta in modo bilanciato e graduale, e le temperature basse nelle notti di settembre hanno assicurato una maturazione ottimale. 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°