



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Helichrysum

2019 DOCG

Annata 2019

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

L'inverno, relativamente mite, è stato seguito da una primavera bellissima, con clima mite e precipitazioni abbondanti ma mai eccessive. L'estate è stata calda ma senza particolari incidenze di calore o siccità eccessive. Un settembre mite e asciutto con buona escursione termica, ha garantito una perfetta maturazione fenolica ed un'ottima ed intensa acidità.

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°