



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Riserva

2006 DOCG

Annata 2006

Denominazione DOCG

Vitigno Sangiovese

Altitudine vigneto 450 m

Terroir Vigna esposta a sud, a 450 m di altitudine. Terreno vulcanico con venature sabbiose e di galestro.

Clima Dopo un inverno molto rigido, il ritardo conseguente dello sviluppo delle viti è stato parzialmente mitigato da una primavera mite e piovosa. L'estate è stata calda, secca e ventilata, senza estremi di temperature. A fine estate, escursioni termiche ottimali hanno favorito una maturazione pressochè perfetta dell'uva. Vendemmia a inizio ottobre.

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

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

Invecchiamento ed affinamento 6 mesi in barriques di rovere francese, 4 anni in botti di rovere di Slavonia

Produzione 2100 bottiglie

Contenuto alcolico 14.5 %