



SAN POLINO



Brunello di Montalcino

2008 DOCG

Our Brunello di Montalcino undergoes a 30-day maceration period in oak before being aged for a further 3 years in large oak barrels. It is a wine that must live up to great expectations and never lets us down. Full-bodied and structured our Brunello has been described in glowing terms as being fruity, tannic, corpulent, luxurious and delicious.

Annata 2008

Denominazione DOCG

Vitigno Sangiovese

Altitudine 300 m

Terroir Campo sulle pendici settentrionali di Montalcino, con buona esposizione. Suolo con forte presenza di argilla e galestro, ma ben drenato. Buona ventilazione.

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. Anche se tressate, le viti sono state sufficientemente vigorose, e l'uva ha raggiunto una maturazione molto soddisfacente, seppur con caratteristiche da annate secca. Un abbassamento generale delle temperature di settembre, ed una buona ventilazione, hanno ammortizzato in parte l'effetto delle giornate calde, ed portato ad una buona maturazione.

Fermentazione Spontanea, con lieviti autoctoni, in tini di legno e acciaio.

Macerazione 3 giorni a 12°C pre-fermentazione, 30 giorni post-fermentazione

Affinamento 3 anni e 6 mesi in botti di rovere di Slavonia

Contenuto Alcolico 14.5°