



SANPOLINO



Brunello di Montalcino

2017 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 2017

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 Sebbene l'inverno sia stato rigido, non avvengono gelate importanti, e la primavera del 2017 parte con temperature fresche e piogge abbondanti. Con l'avvicinarsi dell'estate, le temperature aumentano sopra i livelli medi. L'estate del 2017 si caratterizza per le scarsissime precipitazioni, e le temperature elevate. L'altitudine di San Polino assicura comunque una ottima ventilazione e temperature notturne fresche, ed a inizio settembre, arriva la pioggia, in quantità giuste. La maturazione, interrotta dalle temperature torride, riprende, e porta alla maturazione ottimale dell'uva.

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°