



**SAN POLINO**

---



# Brunello di Montalcino

2019 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** 2019

**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

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 e acciaio.

**Macerazione** 2 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°