SAN POLINO

Brunello di Montalcino Helichrysum

2012 DOCG

Annata 2012

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, molto rigido, è stato seguito da una primavera mite, con precipitazioni adeguate. L'estate è arrivata presto con temoperature sopra la media. Le vigne sono state molto vigorose, e la maturazione delle uve è proceduta ottimalmente, sebbene in leggero anticipo. A fine estate, un clima secco e temperature notturne basse hanno rallentato la maturazione e garantito un ottimale sviluppo di acidità e polifenoli. Vendemmia a inizio ottobre.

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

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

Wood ageing 6 mesi o meno di battonage in barriques di rovere francese, 3 anni in botti di rovere di Slavonia

Production 3000 bottles

Alcohol content 14.5°

Sanpolino Localita' Pod. S. Polino, 163, 53024 Montalcino SI • +39 0577 835775
+39 366 9597633
+39 327 4279324 • vino@sanpolino.it