



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Riserva

2012 DOCG

Annata 2012

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 L'inverno, molto rigido, è stato seguito da una primavera mite, con precipitazioni adeguate. L'estate è arrivata presto con temperature 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

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

Produzione 4800 bottiglie

Contenuto alcolico 14.5 %