



SANPOLINO



Brunello di Montalcino Riserva

2015 DOCG

Annata 2015

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 è stato freddo, soprattutto di notte, ma con poche gelate. La primavera, arrivata leggermente in anticipo, ha portato tante giornate soleggiate, ma con almeno una settimana al mese di pioggia, ottimo sia per i terreni che per le vigne stesse. L'estate inizia anche essa in anticipo, con giugno, luglio ed agosto molto caldi. Fortunatamente siamo stati centrati da qualche temporale, i quali hanno ovviato problemi di siccità senza però mai portare piogge estreme o grandini. Temperature notturne fresche a settembre hanno garantito un raccolto sano con pregevoli caratteristiche organolettiche.

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 %