SAN POLO
MONTALCINO

# Brunello di Montalcino 2013

DOCG




**Vitigni**
Sangiovese 100%

**Vigna**
I vigneti più storici della tenuta

**Altitudine**
450 m s.l.m.

**Esposizione**
Sud-Est/Sud/Sud-Ovest

**Tipologia di terreno**
Ricco di calcio ed argille

**Sistema di allevamento**
Cordone Speronato

**Anno di impianto**
1990-2000

**Densità di impianto**
4000 – 7.000 viti/Ha

**Resa**
34 hl/Ha

**Vendemmia**
Raccolta manuale in piccole cassette da 17 kg effettuata alla fine di settembre.

**Vinificazione**
Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini

**Fermentazione**
In vasche di cemento

**Temperatura di fermentazione**
28/30°C

**Durata della fermentazione**
20/22 giorni

**Fermentazione malolattica**
Svolta in botti di rovere

**Affinamento**
30 mesi in botti di rovere da 10, 20 e 40 hl. Segue un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia, prima della messa in commercio.

| Grado alcolico | Acidità totale | Zuccheri residui | Estratto secco | pH |
|---|---|---|---|---|
| 14,13% Vol | 5,7 g/l | 0,5 g/l | 30 g/l | 3,40 |

Il numero di grappoli si presenta ideale e non eccessivo. Una primavera fresca e piovosa ha ritardato di qualche giorno la fioritura spostando così di almeno una settimana la teorica epoca di vendemmia. Un'estate ideale, calda ma mai torrida, ha permesso alle uve di invaiare in modo uniforme e veloce. I grappoli sono radi e ben posizionati e non si rendono necessari diradamenti, se non in qualche zona più vigorosa rispetto alla media. Settembre inizia con un'abbondante pioggia che raffresca i vigneti e dà alle piante le risorse idriche per portare a termine la maturazione delle uve Sangiovese. L'inizio della raccolta, gli ultimi giorni di settembre, si svolge in condizioni ideali. Notte fresche - per non dire fredde - permettono alle uve di entrare in cantina a basse temperature, mentre le giornate calde e soleggiate, portano a maturazione i vigneti più tardivi. Annata un po' retrò, decisamente tardiva rispetto ai canoni delle ultime stagioni. Anche i vini presentano uno stile più tradizionale: acidità, finezza ed eleganza sono le caratteristiche che esalteranno quest'annata, adatta ad un grande invecchiamento.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, limpido e brillante. Al naso esprime i tipici aromi di violetta e piccoli frutti rossi. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, leggera vaniglia e confettura composita seguiti da sottili note di caffè intenso, persistente, ampio ed etereo. È un vino caldo in bocca, di trama densa e corposa. Il finale è lungo, con tannini ben definiti. Il Brunello di San Polo, grazie alle caratteristiche dei terreni da cui proviene, sopporta lunghi invecchiamenti e migliora con l'affinamento in bottiglia.

L'eleganza e il corpo armonico del vino consentono abbinamenti con piatti molto strutturati quali carni rosse, selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi. Ottimo con formaggi quali tome stagionate, Parmigiano reggiano e pecorino toscano.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 18°C-20°C in bicchieri dalla forma ampia, per poterne cogliere il bouquet composito ed armonioso. Stappare un paio di ore prima.

San Polo S.a.r.l.
Località Podernovi 161 – 53024 - Montalcino – Siena – Italia - Tel. 0577 835101
email: info@poggiosanpolo.com web: www.poggiosanpolo.com