SAN POLO
MONTALCINO

Brunello di Montalcino 2015

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	SO_2 libera	SO_2 totale	pH
14,78 % Vol	5,9 g/l	0,6 g/l	33 g/l	82 mg/l	26 mg/l	3,52

Una delle migliori annate degli ultimi vent'anni. L'intero ciclo vegetativo della vite si è svolto nelle migliori condizioni climatiche. Ad un inverno caratterizzato da piogge abbondanti e da temperature rigide, è seguita una primavera asciutta con temperature leggermente sopra la media che hanno permesso un germogliamento omogeneo e una fioritura ideale. I mesi estivi hanno registrato poche ma importanti piogge che hanno reso possibile una gestione fitosanitaria sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Giornate soleggiate e calde con ottime escursioni termiche hanno portato i grappoli a fine settembre alle condizioni ideali: acini completamente sani e acidità alte nonostante il grado zuccherino elevato. La raccolta del Sangiovese, conclusasi entro la fine del mese, ha consegnato uve perfettamente sane e dalla buccia molto spessa, premessa per lunghe macerazioni e vini dal grande potenziale evolutivo.

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.ar.l.
Località Podernovi 161 – 53024 - Montalcino – Siena – Italia - Tel. 0577 835101
email: info@poggiosanpolo.com web: www.poggiosanpolo.com