



# SAN POLO

MONTALCINO

## Brunello di Montalcino 2015

DOCG



### Vitigni

Sangiovese 100%



### Vigna

I vigneti più storici della tenuta

### Esposizione

Sud-Est/Sud/Sud-Ovest

### Sistema di allevamento

Cordone Speronato

### Densità di impianto

4000 – 7.000 viti/Ha



### Vendemmia

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

### Fermentazione

In vasche di cemento

### Durata della fermentazione

20/22 giorni

### 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.

### Altitudine

450 m s.l.m.

### Tipologia di terreno

Ricco di calcio ed argille

### Anno di impianto

1990-2000

### Resa

34 hl/Ha

### Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini

### Temperatura di fermentazione

28/30°C

### Fermentazione malolattica

Svolta in botti di rovere



Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco	SO <sub>2</sub> libera	SO <sub>2</sub> 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](mailto:info@poggiosanpolo.com) web: [www.poggiosanpolo.com](http://www.poggiosanpolo.com)