



# SAN POLO

MONTALCINO

## Brunello di Montalcino 2017

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	pH
14%	9,96	1,6	33	3,58



Si dice che siano le annate difficili a rivelare le potenzialità dei terroir vocati e, mai come nell'annata 2017, questa affermazione trova riscontro nella realtà di Montalcino. L'inverno è stato mite e molto poco piovoso, così come la primavera. Questo ha portato le viti a germogliare con un anticipo di circa due settimane rispetto all'andamento fenologico normale. Verso la metà di aprile è arrivata una gelata che ha causato danni ingenti in gran parte dell'Europa. Grazie alla localizzazione dei vigneti di San Polo, caratterizzata da esposizione a Sud, altitudine di 450 m e abbondante ventilazione, le nostre viti non hanno subito alcun danno. Poi, l'estate è stata caratterizzata da temperature alte e piovosità praticamente nulla che ha determinato condizioni difficili per le piante. Anche in questa fase abbiamo potuto apprezzare i vantaggi di una zona particolarmente vocata, che ci ha regalato brezze diurne e ottime escursioni termiche notturne, creando condizioni di sollievo per le nostre viti, che non hanno manifestato sintomi di stress idrico o termico. Le piogge cadute tra la fine di agosto e l'inizio di settembre hanno ristabilito le riserve idriche del terreno e hanno "dato il la" alla fase più importante nella maturazione del Sangiovese, l'ultimo mese prima della raccolta.



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 composta 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)