SAN POLO
MONTALCINO

Brunello di Montalcino 2017

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%	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 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