



SAN POLO

MONTALCINO

Brunello di Montalcino 2018

DOCG



Vitigni

Sangiovese 100%



Vigna

San Polo e Montluc

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

14%

Acidità totale

5,65

Zuccheri residui

0,6

Estratto secco

32,1

pH

3,56



L'annata 2018 è stata caratterizzata da un andamento che si può riassumere in una parola: calma. La vendemmia è iniziata il 20 settembre e si è conclusa il 5 ottobre. Sin dall'inizio la natura si è presa i suoi tempi. A causa dell'inverno rigido, la stagione è partita con un leggero ritardo rispetto alla norma e la crescita vegetativa primaverile è stata lenta e costante, grazie alle temperature fresche e alle piogge abbondanti dei mesi di maggio e giugno. L'estate calda ma mai torrida e le ottime escursioni termiche hanno permesso alle viti di proseguire il loro sviluppo in modo molto armonico. Questo andamento tranquillo si è poi rispecchiato anche nella vendemmia, che è stata tra le più lunghe degli ultimi anni. La natura si è presa i suoi tempi e a noi piace seguire i suoi ritmi. Ci siamo quindi adattati impostando una vendemmia scalare, per parcelle e in alcuni casi addirittura vendemmiando separatamente le uve di uno stesso appezzamento, per aspettare la perfetta maturazione delle splendide uve che questa annata ci ha regalato. I vini hanno svolto la fermentazione in cantina, sempre con la calma che ha caratterizzato l'intera vendemmia e che, siamo convinti, caratterizzerà anche l'affinamento. Aspettiamo con impazienza di poterli assaggiare, ma consapevoli che il rispetto dei tempi della natura ce li farà apprezzare ancora di più.



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.



gelsomino



viola



prugna



cannella



legno aromatico



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