



SAN POLO

MONTALCINO

Brunello di Montalcino 2019

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

14,30%

Acidità totale

6,24 g/l

Zuccheri residui

0,5 g/l

Estratto secco

35,4 g/l

pH

3,50



Quella del 2019 è stata un'annata discontinua e mutevole dall'inizio alla fine. È partita come annata precoce ed è finita come annata tardiva. A causa di un inverno particolare, rigido all'inizio e mite verso la fine, il germogliamento è stato abbastanza precoce, mentre la crescita vegetativa iniziale è stata lenta a causa della poca acqua presente nei terreni. Nel mese di maggio piogge abbondanti e temperature sotto la media hanno rallentato la crescita, annullando l'anticipo vegetativo iniziale, fino ad arrivare ad accumulare circa 2 settimane di ritardo rispetto ad una stagione canonica. L'inizio di giugno ha coinciso con l'arrivo dell'estate. Tempo sereno e temperature alte sono stati all'ordine del giorno fino al mese di agosto che, al contrario, è stato caratterizzato da temperature più fresche e da qualche pioggia utile a rimpinguare le riserve idriche dei terreni. Questo andamento ondoso si è protratto fino alla vendemmia, che è risultata essere una delle più tardive degli ultimi anni.



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