SAN POLO
MONTALCINO

Brunello di Montalcino 2020

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
14,72%	6,39 g/l	0,30 g/l	31,2 g/l	3,45

Dopo un inverno mite e asciutto, il germogliamento è iniziato in anticipo. Tuttavia, un ritorno di freddo in primavera, con qualche nevicata ad aprile, ha temporaneamente rallentato la crescita delle viti, che si sono poi riprese con una fioritura vigorosa. L'estate calda e poco piovosa ha portato le piante a svilupparsi in modo più contenuto, senza segni di stress. Le escursioni termiche di fine agosto hanno favorito un equilibrio ottimale tra zuccheri e acidità. Al momento della raccolta, avvenuta il 24 e 25 settembre, le uve hanno sorpreso per la loro concentrazione e finezza. In cantina, le macerazioni prolungate, durate oltre un mese, conferiscono al millesimo 2020 un potenziale evolutivo molto promettente. L'annata 2020 ha

beneficiato di condizioni climatiche stabili e calde, che hanno permesso alle uve Sangiovese di raggiungere la maturazione senza eccessiva concentrazione, offrendo una bevibilità precoce ma anche un potenziale di invecchiamento.

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