



# SAN POLO

MONTALCINO

## Podernovi 2018

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



### Vitigni

Sangiovese 100%



### Vigna

Podernovi – 3 ettari

### Esposizione

Sud-Est

### Sistema di allevamento

Cordone Speronato

### Densità di impianto

4.000 viti/Ha



### Vendemmia

Raccolta manuale in piccole cassette da 17 kg effettuata nella prima decade di ottobre

### Fermentazione

In tini troncoconici di rovere di Slavonia da 25hl

### Durata della fermentazione

28/30 giorni

### Affinamento

30 mesi in botti da 40hl di rovere di Slavonia a tostatura lieve. 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 galestro e minerali, buona presenza di argille

### Anno di impianto

1990

### 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 da 40hl



### Grado alcolico

14,5%

### Acidità totale

5.92 g/l

### Zuccheri residui

0.8 g/l

### Estratto secco

33.2 g/l

### pH

3.54



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.



Podernovi si presenta di colore rosso rubino non troppo carico, con leggeri riflessi granati. Al naso evidenzia aromi floreali di viola, ciclamino e gelsomino, note di frutta fresca e richiami speziati. In bocca è bilanciato, ha buona struttura e acidità, il tannino è levigato e mostra ottima persistenza.



L'eleganza e il corpo armonico di questo nuovo cru si accompagnano egregiamente con carni rosse, selvaggina da penna e da pelo, piatti tendenzialmente molto strutturati, 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 16°-18°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)