SAN POLO
MONTALCINO

Podernovi 2015

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Vitigni
Sangiovese 100%

Vigna
Podernovi – 3 ettari

Altitudine
450 m s.l.m.

Esposizione
Sud-Est

Tipologia di terreno
Ricco di galestro e minerali, buona presenza di argille

Sistema di allevamento
Cordone Speronato

Anno di impianto
1990

Densità di impianto
4.000 viti/Ha

Resa
34 hl/Ha

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

Vinificazione
Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini

Fermentazione
In tini troncoconici di rovere di Slavonia da 25hl

Temperatura di fermentazione
28/30°C

Durata della fermentazione
28/30 giorni

Fermentazione malolattica
Svolta in botti da 40hl

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.

Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco	SO_2 libera	SO_2 totale	pH
14,4 % Vol	5,9 g/l	1,0 g/l	33,5 g/l	28 mg/l	70 mg/l	3,49

Una delle migliori annate degli ultimi vent'anni. L'intero ciclo vegetativo della vite si è svolto nelle migliori condizioni climatiche. Ad un inverno caratterizzato da piogge abbondanti e da temperature rigide, è seguita una primavera asciutta con temperature leggermente sopra la media che hanno permesso un germogliamento omogeneo e una fioritura ideale. I mesi estivi hanno registrato poche ma importanti piogge che hanno reso possibile una gestione fitosanitaria sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Giornate soleggiate e calde con ottime escursioni termiche hanno portato i grappoli a fine settembre alle condizioni ideali: acini completamente sani e acidità alte nonostante il grado zuccherino elevato. La raccolta del Sangiovese, conclusasi entro la fine del mese, ha consegnato uve perfettamente sane e dalla buccia molto spessa, premessa per lunghe macerazioni e vini dal grande potenziale evolutivo.

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 web: www.poggiosanpolo.com