



SAN POLO

MONTALCINO

Podernovi 2016

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	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco	SO ₂ libera	SO ₂ totale	pH
14,72 % Vol	5,8 g/l	0,8 g/l	32,3 g/l	28 mg/l	75 mg/l	3,50



L'inverno non è stato particolarmente rigido e la primavera è arrivata leggermente in anticipo rispetto alla norma, con temperature di poco superiori alla media, dando la possibilità alle viti di germogliare in modo equilibrato ed uniforme. Le settimane successive sono state caratterizzate da piogge frequenti che hanno permesso al terreno di accumulare acqua, alternate a periodi di tempo sereno che ha dato modo alle piante di continuare la crescita vegetativa in modo ottimale. Le condizioni di umidità che hanno caratterizzato la fioritura hanno portato alla formazione di grappoli leggermente più spargoli del solito, con acini piuttosto piccoli, premessa ideale per arrivare in vendemmia con uve perfettamente sane e mature. Ma la caratteristica che ricorderemo maggiormente di questa annata è l'ottima escursione termica che ha contraddistinto i mesi di luglio, agosto e settembre, con giornate soleggiate e notti fresche e ventilate. Questo ci ha permesso di arrivare ai primi giorni di ottobre con uve caratterizzate da uno stupendo mix di maturazione, acidità e potenziale aromatico, perfette per produrre vini con un carattere molto spiccato e dotati di grande equilibrio tra concentrazione, eleganza e longevità, che rispecchiano perfettamente la filosofia produttiva di San Polo.



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