SAN POLO
MONTALCINO

Podernovi 2017

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	pH
14%	6.13 g/l	1.7 g/l	31.3 g/l	3.51

Si dice che siano le annate difficili a rivelare le potenzialità dei terroir vocati e, mai come nell'annata 2017, questa affermazione trova riscontro nella realtà di Montalcino. L'inverno è stato mite e molto poco piovoso, così come la primavera. Questo ha portato le viti a germogliare con un anticipo di circa due settimane rispetto all'andamento fenologico normale. Verso la metà di aprile è arrivata una gelata che ha causato danni ingenti in gran parte dell'Europa. Grazie alla localizzazione dei vigneti di San Polo, caratterizzata da esposizione a Sud, altitudine di 450 m e abbondante ventilazione, le nostre viti non hanno subito alcun danno. Poi, l'estate è stata caratterizzata da temperature alte e piovosità praticamente nulla che ha determinato condizioni difficili per le piante. Anche in questa fase abbiamo potuto apprezzare i vantaggi di una zona particolarmente vocata, che ci ha regalato brezze diurne e ottime escursioni termiche notturne, creando condizioni di sollievo per le nostre viti, che non hanno manifestato sintomi di stress idrico o termico. Le piogge cadute tra la fine di agosto e l'inizio di settembre hanno ristabilito le riserve idriche del terreno e hanno "dato il la" alla fase più importante nella maturazione del Sangiovese, l'ultimo mese prima della raccolta.

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.r.l.
Località Podernovi 161 – 53024 - Montalcino – Siena – Italia - Tel. 0577 835101
email: info@poggiosanpolo.com web: www.poggiosanpolo.com