SAN POLO
MONTALCINO

Podernovi 2019

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
14,42%	6,02 g/l	1,2 g/l	35,9 g/l	3.57

Quella del 2019 è stata un'annata discontinua e mutevole dall'inizio alla fine. È partita come annata precoce ed è finita come annata tardiva. A causa di un inverno particolare, rigido all'inizio e mite verso la fine, il germogliamento è stato abbastanza precoce, mentre la crescita vegetativa iniziale è stata lenta a causa della poca acqua presente nei terreni. Nel mese di maggio piogge abbondanti e temperature sotto la media hanno rallentato la crescita, annullando l'anticipo vegetativo iniziale, fino ad arrivare ad accumulare circa 2 settimane di ritardo rispetto ad una stagiona canonica. L'inizio di giugno ha coinciso con l'arrivo dell'estate. Tempo sereno e temperature alte sono stati all'ordine del giorno fino al mese di agosto che, al contrario, è stato caratterizzato da temperature più fresche e da qualche pioggia utile a rimpinguare le riserve idriche dei terreni. Questo andamento ondivago si è protratto fino alla vendemmia, che è risultata essere una delle più tardive degli ultimi anni.

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