SAN POLO
MONTALCINO

Riserva 2012

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Vitigni
Sangiovese 100%

Vigna
I vigneti più storici della tenuta

Altitudine
450 m s.l.m.

Esposizione
Sud/Sud-Ovest

Tipologia di terreno
Ricco di calcio ed argille

Sistema di allevamento
Cordone Speronato

Anno di impianto
1990/2000

Densità di impianto
4000/7.000 viti/Ha

Resa
34 hl/Ha

Vendemmia
Raccolta manuale in piccole cassette da 17 kg effettuata il 16 settembre. La nostra Riserva è frutto della selezione dei migliori grappoli dell'intera produzione, raccolti alcuni giorni prima dell'inizio della vendemmia.

Vinificazione
Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini

Fermentazione
In vasche di cemento a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione
28/30°C

Durata della fermentazione
20/22 giorni

Fermentazione malolattica
Svolta in tonneaux da 500/600 litri e in botticelle da 10hl

Affinamento
36 mesi in tonneaux da 500/600 litri e in botticelle da 10hl di rovere francese a media tostatura di primo passaggio, 8 mesi in bottiglia.

Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco	pH
14,36 % Vol	5,6 g/l	0,5 g/l	32,1 g/l	3,5

Dopo un inverno piuttosto rigido e con fenomeni anche di abbondanti nevicate - eventi positivi che hanno favorito accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda, in linea con i normali andamenti. L'inizio del periodo vegetativo è avvenuto durante la seconda decade di aprile, in line con la media riscontrabile nel territorio. L'estate è stata molto calda e con scarse precipitazioni e ha portato, in taluni casi, i vigneti ai limiti dell'equilibrio per il corretto sviluppo della fase vegetativa. Le piogge di fine estate e inizio settembre hanno ristabilito l'equilibrio e creato le migliori condizioni per la fase più importante di maturazione dell'uva Sangiovese. Le uve hanno raggiunto caratteristiche ottimali, sia dal punto di vista sanitario che dal punto di vista dei parametri analitici. Il mese di settembre molto buono dal punto di vista meteorologico, con un ottimo equilibrio tra piogge, che hanno dato freschezza particolarmente durante la notte, e giornate comunque soleggiate e buone per la maturazione delle uve.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso esprime i tipici aromi di violetta e piccoli frutti rossi seguiti da sottili note di caffè. Al palato e caldo, di trama densa e corposa. Il finale è lungo e persistente con tannini morbidi e ben definiti

Per il Brunello Riserva gli abbinamenti gastronomici debbono essere all'altezza dell'importanza del vino: la tradizionalissima Fiorentina, i piatti a base di cinghiale, agnello, maialino al latte cacciagione e, tra i formaggi, quelli di lunga stagionatura come il Parmigiano Reggiano, i pecorini, il provolone e il Castelmagno.

Servire a 18/20°C in ampi ballon e stappare con un paio d'ore di anticipo.

San Polo S.a.ar.l.
Località Podernovi 161 – 53024 - Montalcino – Siena – Italia - Tel. 0577 835101
email: info@poggiosanpolo.com web: www.poggiosanpolo.com