



# SAN POLO

MONTALCINO

## Riserva 2012

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



### Vitigni

Sangiovese 100%



### Vigna

San Polo

### Esposizione

Sud/Sud-Ovest

### Sistema di allevamento

Cordone Speronato

### Densità di impianto

4000/7.000 viti/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.

### Fermentazione

In vasche di cemento a temperatura controllata

### Durata della fermentazione

20/22 giorni

### Affinamento

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

### Altitudine

450 m s.l.m.

### Tipologia di terreno

Ricco di calcio ed argille

### Anno di impianto

1990/2000

### 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 tonneau da 500/600 litri e in botticelle da 10hl



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 è caldo, di trama densa e corposa. Il finale è lungo e persistente con tannini morbidi e ben definiti



prugna



ciliegia  
nera



legno  
aromatico



rosa  
appassita



tabacco



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](mailto:info@poggiosanpolo.com) web: [www.poggiosanpolo.com](http://www.poggiosanpolo.com)