SAN POLO
MONTALCINO

Riserva 2015

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	SO_2 libera	SO_2 totale	pH
14,50 % Vol	6,0 g/l	0,9 g/l	34,1 g/l	29 mg/l	79 mg/l	3,57

Una delle migliori annate degli ultimi vent'anni. L'intero ciclo vegetativo della vite si è svolto nelle migliori condizioni climatiche. Ad un inverno caratterizzato da piogge abbondanti e da temperature rigide, è seguita una primavera asciutta con temperature leggermente sopra la media che hanno permesso un germogliamento omogeneo e una fioritura ideale. I mesi estivi hanno registrato poche ma importanti piogge che hanno reso possibile una gestione fitosanitaria sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Giornate soleggiate e calde con ottime escursioni termiche hanno portato i grappoli a fine settembre alle condizioni ideali: acini completamente sani e acidità alte nonostante il grado zuccherino elevato. La raccolta del Sangiovese, conclusasi entro la fine del mese, ha consegnato uve perfettamente sane e dalla buccia molto spessa, premessa per lunghe macerazioni e vini dal grande potenziale evolutivo.

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