



SAN POLO

MONTALCINO

Riserva 2015

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	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 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 web: www.poggiosanpolo.com