



SAN POLO

MONTALCINO

Riserva 2018

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Vitigni

Sangiovese 100%



Vigna

San Polo, circa 8 ettari

Esposizione

Sud/Sud-Ovest

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità di impianto

4.000-7.000 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 tini troncoconici di rovere di Slavonia da 25hl

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 |
|----------------|----------------|------------------|----------------|------|
| 14,24% Vol | 6,17 g/l | 0,6 g/l | 36,4 g/l | 3,60 |



L'annata 2018 è stata caratterizzata da un andamento che si può riassumere in una parola: calma. La vendemmia è iniziata il 20 settembre e si è conclusa il 5 ottobre. Sin dall'inizio la natura si è presa i suoi tempi. A causa dell'inverno rigido, la stagione è partita con un leggero ritardo rispetto alla norma e la crescita vegetativa primaverile è stata lenta e costante, grazie alle temperature fresche e alle piogge abbondanti dei mesi di maggio e giugno. L'estate calda ma mai torrida e le ottime escursioni termiche hanno permesso alle viti di proseguire il loro sviluppo in modo molto armonico. Questo andamento tranquillo si è poi rispecchiato anche nella vendemmia, che è stata tra le più lunghe degli ultimi anni. La natura si è presa i suoi tempi e a noi piace seguire i suoi ritmi. Ci siamo quindi adattati impostando una vendemmia scalare, per parcelle e in alcuni casi addirittura vendemmiando separatamente le uve di uno stesso appezzamento, per aspettare la perfetta maturazione delle splendide uve che questa annata ci ha regalato. I vini hanno svolto la fermentazione in cantina, sempre con la calma che ha caratterizzato l'intera vendemmia e che, siamo convinti, caratterizzerà anche l'affinamento. Aspettiamo con impazienza di poterli assaggiare, ma consapevoli che il rispetto dei tempi della natura ce li farà apprezzare ancora di più.



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



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