



SAN POLO  
MONTALCINO

## Vignavecchia 2013

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



### Vitigni

Sangiovese 100%



### Vigna

Vignavecchia – 2 ettari

### Esposizione

Ovest

### Sistema di allevamento

Cordone Speronato

### Densità di impianto

4.000 viti/Ha



### Vendemmia

Raccolta manuale in piccole cassette da 17 kg effettuata nella prima decade di ottobre

### Fermentazione

In tonneau da 600 litri

### Durata della fermentazione

28/30 giorni

### Affinamento

30 mesi in tonneau da 600 litri di rovere francese a tostatura lieve e a dogia spessa. Segue un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia, prima della messa in commercio.

### Altitudine

420 m s.l.m.

### Tipologia di terreno

Sassoso e povero, ricco di galestro

### Anno di impianto

1988-1990

### 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 600 litri



| Grado alcolico | Acidità totale | Zuccheri residui | Estratto secco | SO <sub>2</sub> libera | SO <sub>2</sub> totale | pH   |
|----------------|----------------|------------------|----------------|------------------------|------------------------|------|
| 14,3 % Vol     | 5,7 g/l        | 0,6 g/l          | 35,4 g/l       | 30 mg/l                | 87 mg/l                | 3,55 |



Il numero di grappoli si presenta ideale e non eccessivo. Una primavera fresca e piovosa ha ritardato di qualche giorno la fioritura spostando così di almeno una settimana la teorica epoca di vendemmia. Un'estate ideale, calda ma mai torrida, ha permesso alle uve di invaiare in modo uniforme e veloce. I grappoli sono radi e ben posizionati e non si rendono necessari diradamenti, se non in qualche zona più vigorosa rispetto alla media. Settembre inizia con un'abbondante pioggia che raffresca i vigneti e dà alle piante le risorse idriche per portare a termine la maturazione delle uve Sangiovese. L'inizio della raccolta, gli ultimi giorni di settembre, si svolge in condizioni ideali. Notte fresche - per non dire fredde - permettono alle uve di entrare in cantina a basse temperature, mentre le giornate calde e soleggiate, portano a maturazione i vigneti più tardivi. Annata un po' retrò, decisamente tardiva rispetto ai canoni delle ultime stagioni. Anche i vini presentano uno stile più tradizionale: acidità, finezza ed eleganza sono le caratteristiche che esalteranno quest'annata, adatta ad un grande invecchiamento.



Il colore è rosso rubino intenso mentre il naso esprime note di frutti rossi maturi, aromi floreali di viola, sottobosco e si completa con piacevoli sentori di legno aromatico. In bocca è caldo, di trama densa, persistente e presenta un'ottima verticalità. Il Brunello Vignavecchia di San Polo, grazie alle caratteristiche dei terreni da cui proviene, sopporta lunghi invecchiamenti e migliora con l'affinamento in bottiglia.



L'eleganza e il corpo armonico del vino consentono abbinamenti con piatti molto strutturati quali carni rosse, selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi. Ottimo con formaggi quali tome stagionate, Parmigiano reggiano e pecorino toscano.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 16-18°C in bicchieri dalla forma ampia, per poterne cogliere il bouquet composito ed armonioso. Stappare un paio di ore prima.

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)