



SAN POLO

MONTALCINO

Vignavecchia 2015

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 doga spessa. Segue un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia, prima della messa in commercio.



Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco	SO ₂ libera	SO ₂ totale	pH
14,7 % Vol	5,8 g/l	0,8 g/l	36,1 g/l	29 mg/l	82 mg/l	3,52



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.



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 web: www.poggiosanpolo.com