SAN POLO
MONTALCINO

Vignavecchia 2016

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Vitigni
Sangiovese 100%

Vigna
Vignavecchia – 2 ettari

Altitudine
420 m s.l.m.

Esposizione
Ovest

Tipologia di terreno
Sassoso e povero, ricco di galestro

Sistema di allevamento
Cordone Speronato

Anno di impianto
1988-1990

Densità di impianto
4.000 viti/Ha

Resa
34 hl/Ha

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

Vinificazione
Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini

Fermentazione
In tonneaux da 600 litri

Temperatura di fermentazione
28/30°C

Durata della fermentazione
28/30 giorni

Fermentazione malolattica
Svolta in tonneaux da 600 litri

Affinamento
30 mesi in tonneaux 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
14,79 % Vol	5,9 g/l	1,2 g/l	35,4 g/l	28 mg/l	79 mg/l	3,52

L'inverno non è stato particolarmente rigido e la primavera è arrivata leggermente in anticipo rispetto alla norma, con temperature di poco superiori alla media, dando la possibilità alle viti di germogliare in modo equilibrato ed uniforme. Le settimane successive sono state caratterizzate da piogge frequenti che hanno permesso al terreno di accumulare acqua, alternate a periodi di tempo sereno che ha dato modo alle piante di continuare la crescita vegetativa in modo ottimale. Le condizioni di umidità che hanno caratterizzato la fioritura hanno portato alla formazione di grappoli leggermente più spargoli del solito, con acini piuttosto piccoli, premessa ideale per arrivare in vendemmia con uve perfettamente sane e mature. Ma la caratteristica che ricorderemo maggiormente di questa annata è l'ottima escursione termica che ha contraddistinto i mesi di luglio, agosto e settembre, con giornate soleggiate e notti fresche e ventilate. Questo ci ha permesso di arrivare ai primi giorni di ottobre con uve caratterizzate da uno stupendo mix di maturazione, acidità e potenziale aromatico, perfette per produrre vini con un carattere molto spiccato e dotati di grande equilibrio tra concentrazione, eleganza e longevità, che rispecchiano perfettamente la filosofia produttiva di San Polo.

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 verticalita. 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