



SAN POLO
MONTALCINO

Vignavecchia 2019

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

14,32%

Acidità totale

6,19 g/l

Zuccheri residui

0,9 g/l

Estratto secco

36,5 g/l

pH

3.52



Quella del 2019 è stata un'annata discontinua e mutevole dall'inizio alla fine. È partita come annata precoce ed è finita come annata tardiva. A causa di un inverno particolare, rigido all'inizio e mite verso la fine, il germogliamento è stato abbastanza precoce, mentre la crescita vegetativa iniziale è stata lenta a causa della poca acqua presente nei terreni. Nel mese di maggio piogge abbondanti e temperature sotto la media hanno rallentato la crescita, annullando l'anticipo vegetativo iniziale, fino ad arrivare ad accumulare circa 2 settimane di ritardo rispetto ad una stagione canonica. L'inizio di giugno ha coinciso con l'arrivo dell'estate. Tempo sereno e temperature alte sono stati all'ordine del giorno fino al mese di agosto che, al contrario, è stato caratterizzato da temperature più fresche e da qualche pioggia utile a rimpinguare le riserve idriche dei terreni. Questo andamento ondoso si è protratto fino alla vendemmia, che è risultata essere una delle più tardive degli ultimi anni.



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