

# Poggio San Polo

## Brunello di Montalcino D.O.C.G.

### VENDEMMIA 2001

**Uve:** Sangiovese 100%

**Zona di Produzione:** Montalcino (Si)

**Esposizione Vigneti ed Altimetria:** Sud Sud-Est 450 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Età media delle viti:** 11 anni

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Ottobre

**Vinificazione:** In vasche di acciaio inox, macerazione di 18/20 giorni ad una temperatura costantemente controllata di 28/30° C

**Invecchiamento:** 24 mesi in barriques francesi (allier) da 225 /228 /300 litri. (primo/secondo/terzo passaggio)

**Produzione:** 21.000 bottiglie da 0,750 lt.

**Imbottigliamento:** Luglio 2005

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE E CARATTERISTICHE:

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi granati

**Profumo:** Netto, di grande finezza ed ampiezza

**Sapore:** Asciutto, caldo, armonico e ben strutturato; di grande eleganza e persistenza

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Accostamenti:** Accompagna arrosti, carni rosse e selvaggina

**Tenore alcolico:** 14,50%



## SAN POLO

viticultori in montalcino