SAN POLO
MONTALCINO

Rosso di Montalcino 2016

DOC



Vitigni
100% Sangiovese

Vigna
Vigna Rossa e vigna d'Oriente

Altitudine
430 - 450 m s.l.m.

Esposizione
Sud/Sud-Est

Tipologia di terreno
Ricco di calcio ed argille

Sistema di allevamento
Cordone Speronato

Anno di impianto
2000

Densità di impianto
7.000 viti/Ha

Resa
49 hl/Ha

Vendemmia
Raccolta manuale in piccole cassette da 17 kg effettuata negli ultimi giorni di settembre

Vinificazione
Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini

Fermentazione
In vasche di cemento

Temperatura di fermentazione
28/30°C

Durata della fermentazione
14/16 giorni

Fermentazione malolattica
In botti grandi da 20 e 40 hl

Affinamento
12 mesi botti grandi da 20 e 40 hl a tostatura leggera seguito da affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco	pH
14,23% Vol	5,4 g/l	0,5 g/l	28 g/l	3,5

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.

Di colore rosso rubino composito, limpido e brillante. Al naso profumo di piccoli frutti freschi e leggera marasca assieme a sentori di mora e ciliegie nere seguiti da un piacevole accenno di vaniglia. Buona intensita e fragranza. Al palato è caldo, morbido, di media struttura e con tannini equilibrati. All'analisi gustativa il vino risulta armonicamente asciutto, ha nerbo e freschezza con un una buona persistenza aromatica.

Si abbina con naturalezza ai piatti tipici toscani dal gusto schietto e deciso, a paste e risotti ai funghi o al tartufo, carni di maiale, grigliate miste e formaggi di media stagionatura.
Servire in ampi ballon a circa 18°C.

San Polo S.a.ar.l.
Località Podernovi 161 – 53024 - Montalcino – Siena – Italia - Tel. 0577 835101
email: info@poggiosanpolo.com web: www.poggiosanpolo.com