



SAN POLO  
MONTALCINO

# Rosso di Montalcino 2017

DOC



#### Vitigni

100% Sangiovese



#### Vigna

Vigna Rossa e vigna d'Oriente

#### Esposizione

Sud/Sud-Est

#### Sistema di allevamento

Cordone Speronato

#### Densità di impianto

7.000 viti/Ha



#### Vendemmia

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

#### Fermentazione

In vasche di cemento

#### Durata della fermentazione

14/16 giorni

#### Affinamento

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

#### Altitudine

430 - 450 m s.l.m.

#### Tipologia di terreno

Ricco di calcio ed argille

#### Anno di impianto

2000

#### Resa

49 hl/Ha

#### Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini

#### Temperatura di fermentazione

28/30°C

#### Fermentazione malolattica

In botti grandi da 20 e 40 hl



Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco	SO <sub>2</sub> libera	SO <sub>2</sub> totale	pH
13,95% Vol	5,58 g/l	1 g/l	30,1 g/l	28 mg/l	83 mg/l	3,56



Si dice che siano le annate difficili a rivelare le potenzialità dei terroir vocati e, mai come nell'annata 2017, questa affermazione trova riscontro nella realtà di Montalcino. L'inverno è stato mite e molto poco piovoso, così come la primavera. Questo ha portato le viti a germogliare con un anticipo di circa due settimane rispetto all'andamento fenologico normale. Verso la metà di aprile è arrivata una gelata che ha causato danni ingenti in gran parte dell'Europa. Grazie alla localizzazione dei vigneti di San Polo, caratterizzata da esposizione a Sud, altitudine di 450 m e abbondante ventilazione, le nostre viti non hanno subito alcun danno. Poi, l'estate è stata caratterizzata da temperature alte e piovosità praticamente nulla che ha determinato condizioni difficili per le piante. Anche in questa fase abbiamo potuto apprezzare i vantaggi di una zona particolarmente vocata, che ci ha regalato brezze diurne e ottime escursioni termiche notturne, creando condizioni di sollievo per le nostre viti, che non hanno manifestato sintomi di stress idrico o termico. Le piogge cadute tra la fine di agosto e l'inizio di settembre hanno ristabilito le riserve idriche del terreno e hanno "dato il la" alla fase più importante nella maturazione del Sangiovese, l'ultimo mese prima della raccolta.



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 intensità 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 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](mailto:info@poggiosanpolo.com) web: [www.poggiosanpolo.com](http://www.poggiosanpolo.com)