



SAN POLO  
MONTALCINO

# Rosso di Montalcino 2018

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
13,53% Vol	5,44 g/l	1,3 g/l	30,5 g/l	27 mg/l	60 mg/l	3,57



L'annata 2018 è stata caratterizzata da un andamento che si può riassumere in una parola: calma. La vendemmia è iniziata il 20 settembre e si è conclusa il 5 ottobre. Sin dall'inizio la natura si è presa i suoi tempi. A causa dell'inverno rigido, la stagione è partita con un leggero ritardo rispetto alla norma e la crescita vegetativa primaverile è stata lenta e costante, grazie alle temperature fresche e alle piogge abbondanti dei mesi di maggio e giugno. L'estate calda ma mai torrida e le ottime escursioni termiche hanno permesso alle viti di proseguire il loro sviluppo in modo molto armonico. Questo andamento tranquillo si è poi rispecchiato anche nella vendemmia, che è stata tra le più lunghe degli ultimi anni. La natura si è presa i suoi tempi e a noi piace seguire i suoi ritmi. Ci siamo quindi adattati impostando una vendemmia scalare, per parcelle e in alcuni casi addirittura vendemmiano separatamente le uve di uno stesso appezzamento, per aspettare la perfetta maturazione delle splendide uve che questa annata ci ha regalato. I vini hanno svolto la fermentazione in cantina, sempre con la calma che ha caratterizzato l'intera vendemmia e che, siamo convinti, caratterizzerà anche l'affinamento. Aspettiamo con impazienza di poterli assaggiare, ma consapevoli che il rispetto dei tempi della natura ce li farà apprezzare ancora di più.



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)