SAN POLO
MONTALCINO

Rosso di Montalcino 2020

DOC



Vitigni
100% Sangiovese

Vigna
Montluc, 3 ettari circa

Altitudine
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
Svolta in botti grandi da 40 e 80 hl

Affinamento
12 mesi botti grandi da 40 e 80 hl a tostatura leggera seguito da affinamento in bottiglia prima

Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	pH
14%	5,36%	0,8 g/l	3,57

Dopo un inverno mite e asciutto, il germogliamento è iniziato in anticipo. Tuttavia, un ritorno di freddo in primavera, con qualche nevicata ad aprile, ha temporaneamente rallentato la crescita delle viti, che si sono poi riprese con una fioritura vigorosa. L'estate calda e poco piovosa ha portato le piante a svilupparsi in modo più contenuto, senza segni di stress. Le escursioni termiche di fine agosto hanno favorito un equilibrio ottimale tra zuccheri e acidità. Al momento della raccolta, avvenuta il 24 e 25 settembre, le uve hanno sorpreso per la loro concentrazione e finezza. In cantina, le macerazioni prolungate, durate oltre un mese, conferiscono al millesimo 2020 un potenziale evolutivo molto promettente. L'annata 2020 ha

beneficiato di condizioni climatiche stabili e calde, che hanno permesso alle uve Sangiovese di raggiungere la maturazione senza eccessiva concentrazione, offrendo una bevibilità precoce ma anche un potenziale di invecchiamento.

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