



SAN POLO
MONTALCINO

Rosso di Montalcino 2020

DOC



Vitigni

100% Sangiovese



Vigna

Montluc, 3 ettari circa

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 40 e 80 hl a tostatura leggera seguito da affinamento in bottiglia prima

Altitudine

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

Svolta in botti grandi da 40 e 80 hl



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 accento 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 web: www.poggiosanpolo.com