SAN POLO
MONTALCINO

Rosso di Montalcino 2021

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
14,16%	6,22%	1,8 g/l	34,6 g/l	3,51

La 2021 sarà ricordata come un'annata di carattere, dinamica, imprevedibile. Iniziata con un inverno mite, che ha determinato un germogliamento anticipato, e proseguita con una primavera piovosa e fresca, caratterizzata da giornate particolarmente fredde che hanno comportato un rallentamento nella crescita dei germogli. Nonostante gli eccezionali abbassamenti di temperatura di aprile, a San Polo le viti ne hanno risentito in modo limitato, grazie alla posizione dei vigneti che, posti su un poggio ad un'altitudine di 400-450 metri, godono di una brezza costante che mantiene le piante asciutte e in salute, scongiurando il pericolo di gelate. L'assenza prolungata di precipitazioni nel periodo da maggio alla prima metà di luglio ha favorito la fioritura e l'allegagione. La fase di pre-chiusura del grappolo è risultata anticipata, comportando la formazione di grappoli più spargoli. L'estate, secca e siccitosa, si è conclusa con una perturbazione di fine Agosto che ha portato, in soli due giorni di piogge costanti, ben 80mm di acqua, un dono prezioso della natura che ha riportato il bilancio idrico a livelli ottimali.

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