



SAN POLO

MONTALCINO

Rosso di Montalcino 2021

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	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 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