SAN POLO
MONTALCINO

Rosso di Montalcino 2022

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
13,81% Vol	5,89 g/l	0,6 g/l	32,3 g/l	3,49

Un anno che sarà ricordato come caldo e siccitoso. La primavera caratterizzata da un clima mite e povero di piogge. Incremento significativo delle temperature, con picchi fino a 29° C, nella seconda metà di maggio. Finalmente verso fine luglio e i primi di agosto sono arrivate le piogge, per un totale di 140 mm. Un evento determinante per ribaltare l'esito di una temutissima previsione sull'annata, favorendo un calo delle temperature diurne e considerevoli escursioni termiche notturne che nelle che nelle settimane successive hanno permesso alle piante di ribilanciare i parametri delle uve.

Abbiamo assistito con piacere ad una generale ripresa della vigoria dei grappoli che, dopo mesi di condizioni climatiche calde e asciutte, si sono rapidamente rigonfiati, tornando a dimensioni più consone al Sangiovese, in questa ultima fase di maturazione. Quella che si prospettava essere una vendemmia difficile e qualitativamente non eccelsa, è invece risultata essere davvero un'ottima vendemmia. Abbiamo iniziato la vendemmia il 13 settembre e si conclusa il giorno 23 settembre. Le uve del vigneto Vignamasso sono state raccolte il giorno 20 settembre. Abbiamo portato in cantina uve perfettamente mature, con acini spessi e croccanti che consentiranno delle buone macerazioni.

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