



SAN POLO  
MONTALCINO

# Rosso di Montalcino 2022

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
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 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 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](mailto:info@poggiosanpolo.com) web: [www.poggiosanpolo.com](http://www.poggiosanpolo.com)