



SAN POLO
MONTALCINO

Rosso di Montalcino 2023

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

13 %

Acidità totale

6,03 g/l

Zuccheri residui

0,9 g/l

Estratto secco

32,3 g/l

pH

3,42



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