SAN POLO
MONTALCINO

Rubio 2016

TOSCANA IGT

Vitigni
100% Sangiovese

Vigna
Vigna Nuova e Vigna Selva

Altitudine
420 mt s.l.m.

Esposizione
Sud/Sud-Est Sud/Sud-Ovest

Tipologia di terreno
Ricco di calcio ed argille

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Anno di impianto
2000 – 2004

Densità di impianto
7.000 viti/Ha

Resa
63 hl/Ha

Vendemmia
Raccolta manuale in piccole cassette da 17kg, effettuata a partire dalla metà di settembre

Vinificazione
Pigiatura soffice delle uve, preceduta da attenta selezione del grappolo. Macerazione prefermentativa a freddo

Fermentazione
In vasche di acciaio troncoconiche refrigerate

Temperatura di fermentazione
28/30° C

Durata della fermentazione
5/6 giorni

Fermentazione malolattica
Svolta in vasche d'acciaio

Affinamento
10 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in bottiglia

Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco	pH
13,61% Vol	5,7 g/l	1 g/l	29 g/l	3,5

L'inverno non è stato particolarmente rigido e la primavera è arrivata leggermente in anticipo rispetto alla norma, con temperature di poco superiori alla media, dando la possibilità alle viti di germogliare in modo equilibrato ed uniforme. Le settimane successive sono state caratterizzate da piogge frequenti che hanno permesso al terreno di accumulare acqua, alternate a periodi di tempo sereno che ha dato modo alle piante di continuare la crescita vegetativa in modo ottimale. Le condizioni di umidità che hanno caratterizzato la fioritura hanno portato alla formazione di grappoli leggermente più spargoli del solito, con acini piuttosto piccoli, premessa ideale per arrivare in vendemmia con uve perfettamente sane e mature. Ma la caratteristica che ricorderemo maggiormente di questa annata è l'ottima escursione termica che ha contraddistinto i mesi di luglio, agosto e settembre, con giornate soleggiate e notti fresche e ventilate. Questo ci ha permesso di arrivare ai primi giorni di ottobre con uve caratterizzate da uno stupendo mix di maturazione, acidità e potenziale aromatico, perfette per produrre vini con un carattere molto spiccato e dotati di grande equilibrio tra concentrazione, eleganza e longevità, che rispecchiano perfettamente la filosofia produttiva di San Polo.

Ha colore rosso rubino brillante con sfumature violacee. Intensamente fruttato negli aromi, con note di ciliegia, viola e ribes nero, seguite da sentori speziati. Ben strutturato ed equilibrato, con tannini piacevoli e grande persistenza aromatica. Le sensazioni di frutti di bosco e ciliegia, tipiche della varietà, gli conferiscono grande bevibilità, pur con notevole intensità ed eleganza.

Esprime tutta la solarità ed immediatezza di un Sangiovese di Montalcino giocato sulla freschezza; grazie alla sua versatilità è perfetto al bicchiere ed ideale per barbecue all'aperto. Delizioso accompagnamento con vari generi di salumi, pasta, salsicce e carni grigliate, formaggi di media stagionatura come il celebre pecorino toscano. Ottimo immediatamente, non teme un breve invecchiamento in cantina. Servire ad una temperatura di 16° gradi.

San Polo S.a.ar.l.
Località Podernovi 161 – 53024 - Montalcino – Siena – Italia - Tel. 0577 835101
email: info@poggiosanpolo.com web: www.poggiosanpolo.com