SAN POLO
MONTALCINO

Rubio 2017

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	SO_2 libera	SO_2 totale	pH
14,08% Vol	5,67 g/l	1 g/l	30,5 g/l	30 mg/l	87 mg/l	3,52

Si dice che siano le annate difficili a rivelare le potenzialità dei terroir vocati e, mai come nell'annata 2017, questa affermazione trova riscontro nella realtà di Montalcino. L'inverno è stato mite e molto poco piovoso, così come la primavera. Questo ha portato le viti a germogliare con un anticipo di circa due settimane rispetto all'andamento fenologico normale. Verso la metà di aprile è arrivata una gelata che ha causato danni ingenti in gran parte dell'Europa. Grazie alla localizzazione dei vigneti di San Polo, caratterizzata da esposizione a Sud, altitudine di 450 m e abbondante ventilazione, le nostre viti non hanno subito alcun danno. Poi, l'estate è stata caratterizzata da temperature alte e piovosità praticamente nulla che ha determinato condizioni difficili per le piante. Anche in questa fase abbiamo potuto apprezzare i vantaggi di una zona particolarmente vocata, che ci ha regalato brezze diurne e ottime escursioni termiche notturne, creando condizioni di sollievo per le nostre viti, che non hanno manifestato sintomi di stress idrico o termico. Le piogge cadute tra la fine di agosto e l'inizio di settembre hanno ristabilito le riserve idriche del terreno e hanno "dato il la" alla fase più importante nella maturazione del Sangiovese, l'ultimo mese prima della raccolta.

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