SAN POLO
MONTALCINO

Rubio 2018

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
13,68% Vol	5,61 g/l	0,6 g/l	29,8 g/l	28 mg/l	70 mg/l	3,62

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un andamento che si può riassumere in una parola: calma. La vendemmia è iniziata il 20 settembre e si è conclusa il 5 ottobre. Sin dall'inizio la natura si è presa i suoi tempi. A causa dell'inverno rigido, la stagione è partita con un leggero ritardo rispetto alla norma e la crescita vegetativa primaverile è stata lenta e costante, grazie alle temperature fresche e alle piogge abbondanti dei mesi di maggio e giugno. L'estate calda ma mai torrida e le ottime escursioni termiche hanno permesso alle viti di proseguire il loro sviluppo in modo molto armonico. Questo andamento tranquillo si è poi rispecchiato anche nella vendemmia, che è stata tra le più lunghe degli ultimi anni. La natura si è presa i suoi tempi e a noi piace seguire i suoi ritmi. Ci siamo quindi adattati impostando una vendemmia scalare, per parcelle e in alcuni casi addirittura vendemmiando separatamente le uve di uno stesso appezzamento, per aspettare la perfetta maturazione delle splendide uve che questa annata ci ha regalato. I vini hanno svolto la fermentazione in cantina, sempre con la calma che ha caratterizzato l'intera vendemmia e che, siamo convinti, caratterizzerà anche l'affinamento. Aspettiamo con impazienza di poterli assaggiare, ma consapevoli che il rispetto dei tempi della natura ce li farà apprezzare ancora di più.

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