



SAN POLO

MONTALCINO

Rubio 2020

TOSCANA IGT



Vitigni

100% Sangiovese



Vigna

San Polo

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 a partire dalla metà di settembre

Fermentazione

In vasche di acciaio troncoconiche refrigerate

Durata della fermentazione

5/6 giorni

Affinamento

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



Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	pH
13,5%	5,60 g/l	0,6 g/l	3,60



La 2020 è iniziata con temperature più alte della media e un inverno poco piovoso, determinando un anticipo del germogliamento. Gli episodi di nevicata durante la primavera, soprattutto a fine aprile, hanno rallentato la crescita dei germogli, riportando equilibrio temporale per le successive fasi fenologiche. A maggio, durante la fioritura, le piante presentavano pareti fogliare ben sviluppate. L'estate secca ha innescato uno sviluppo conservativo delle viti grazie al quale non hanno manifestato sintomi da stress idrico e termico. La vendemmia è iniziata a fine di agosto, con clima soleggiato e asciutto.



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.



ciliegia



fragola



viola



lampone



mora



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