SAN POLO
MONTALCINO

Rubio 2020

TOSCANA IGT

Vitigni
100% Sangiovese

Vigna
San Polo

Altitudine
300/450 m.s.l.

Esposizione
Sud/sud-Est

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 17 kg effettuata a partire dalla metà di settembre

Vinificazione
Pigiatura soffice delle uve, preceduta da attenta selezione del grappolo. Macerazione pre fermentativa 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	pH
13,5%	5,60 g/l	0,6 g/l	3,60

Dopo un inverno mite e asciutto, il germogliamento è iniziato in anticipo. Tuttavia, un ritorno di freddo in primavera, con qualche nevicata ad aprile, ha temporaneamente rallentato la crescita delle viti, che si sono poi riprese con una fioritura vigorosa. L'estate calda e poco piovosa ha portato le piante a svilupparsi in modo più contenuto, senza segni di stress. Le escursioni termiche di fine agosto hanno favorito un equilibrio ottimale tra zuccheri e acidità. Al momento della raccolta, avvenuta il 24 e 25 settembre, le uve hanno sorpreso per la loro concentrazione e finezza. In cantina, le macerazioni prolungate, durate oltre un mese, conferiscono al millesimo 2020 un potenziale evolutivo molto promettente. L'annata 2020 ha

beneficiato di condizioni climatiche stabili e calde, che hanno permesso alle uve Sangiovese di raggiungere la maturazione senza eccessiva concentrazione, offrendo una bevibilità precoce ma anche un potenziale di invecchiamento.

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