SAN POLO
MONTALCINO

Rubio 2021

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
13,82%	5,66 g/l	0,8 g/l	31,1 g/l	3,51

La 2021 sarà ricordata come un'annata di carattere, dinamica, imprevedibile. Iniziata con un inverno mite, che ha determinato un germogliamento anticipato, e proseguita con una primavera piovosa e fresca, caratterizzata da giornate particolarmente fredde che hanno comportato un rallentamento nella crescita dei germogli. Nonostante gli eccezionali abbassamenti di temperatura di aprile, a San Polo le viti ne hanno risentito in modo limitato, grazie alla posizione dei vigneti che, posti su un poggio ad un'altitudine di 400-450 metri, godono di una brezza costante che mantiene le piante asciutte e in salute, scongiurando il pericolo di gelate. L'assenza prolungata di precipitazioni nel periodo da maggio alla prima metà di luglio ha favorito la fioritura e l'allegagione. La fase di pre-chiusura del grappolo è risultata anticipata, comportando la formazione di grappoli più spargoli. L'estate, secca e siccitosa, si è conclusa con una perturbazione di fine Agosto che ha portato, in soli due giorni di piogge costanti, ben 80mm di acqua, un dono prezioso della natura che ha riportato il bilancio idrico a livelli ottimali.

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