



# SAN POLO

MONTALCINO

## Rubio 2022

TOSCANA IGT



### Vitigni

100% Sangiovese



### Vigna

Vigna Nuova e Vigna Selva

### Esposizione

Sud/Sud-Est Sud/Sud-Ovest

### Sistema di allevamento

Cordone speronato

### Densità di impianto

7.000 viti/Ha



### Vendemmia

Raccolta manuale in piccole cassette da 17kg, 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	Estratto secco	pH
13,82% Vol	5,46 g/l	0,8 g/l	30,1 g/l	3,51

### Altitudine

420 mt s.l.m.

### Tipologia di terreno

Ricco di calcio ed argille

### Anno di impianto

2000 – 2004

### Resa

63 hl/Ha

### Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, preceduta da attenta selezione del grappolo. Macerazione prefermentativa a freddo

### Temperatura di fermentazione

28/30° C

### Fermentazione malolattica

Svolta in vasche d'acciaio



Un anno che sarà ricordato come caldo e siccitoso. La primavera caratterizzata da un clima mite e povero di piogge. Incremento significativo delle temperature, con picchi fino a 29° C, nella seconda metà di maggio. Finalmente verso fine luglio e i primi di agosto sono arrivate le piogge, per un totale di 140 mm. Un evento determinante per ribaltare l'esito di una temutissima previsione sull'annata, favorendo un calo delle temperature diurne e considerevoli escursioni termiche notturne che nelle settimane successive hanno permesso alle piante di ribilanciare i parametri delle uve.

Abbiamo assistito con piacere ad una generale ripresa della vigoria dei grappoli che, dopo mesi di condizioni climatiche calde e asciutte, si sono rapidamente rigonfiati, tornando a dimensioni più consone al Sangiovese, in questa ultima fase di maturazione. Quella che si prospettava essere una vendemmia difficile e qualitativamente non eccelsa, è invece risultata essere davvero un'ottima vendemmia. Abbiamo iniziato la vendemmia il 13 settembre e si conclusa il giorno 23 settembre. Le uve del vigneto Vignamasso sono state raccolte il giorno 20 settembre. Abbiamo portato in cantina uve perfettamente mature, con acini spessi e croccanti che consentiranno delle buone macerazioni.



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](mailto:info@poggiosanpolo.com) web: [www.poggiosanpolo.com](http://www.poggiosanpolo.com)