



SAN POLO

MONTALCINO

Rubio 2023

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

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



Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco	pH
13,5% Vol	5,49 g/l	0,6 g/l	28,7 g/l	3,48



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