SAN POLO
MONTALCINO

Amphora Vignamasso 2020

TOSCANA I.G.T. BIOLOGICO

Vitigni
100% Sangiovese

Vigna
Vigna del Masso

Altitudine
450 mt s.l.m

Esposizione
Ovest

Tipologia di terreno
Calcareo argilloso

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Anno di impianto
2000

Densità di impianto
7000 viti/Ha

Vendemmia
Raccolta manuale in piccole cassette da 17 kg effettuata nella seconda metà di settembre

Vinificazione
Vinificazione a grappolo intero in anfora con fermentazione spontanea e assenza di rimontaggi e follature. Appena conclusa la fase tumultuosa, le anfore sono colmate con vino e la macerazione e condotta a cappello sommerso senza interventi esterni.

Affinamento
Affinamento in anfora sulle bucce (a cappello sommerso) per circa 4 mesi. Dopo la svinatura, affina in anfora per 10 mesi prima di andare in bottiglie.

Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco	pH
14,48 %	6,35 g/l	1,6 g/l	35,4 g/l	3,55

La 2020 e iniziata con temperature piu alte della media e un inverno poco piovoso, determinando un anticipo del germogliamento. Gli episodi di nevicate 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 siccitosa ha innescato uno sviluppo conservativo delle viti grazie al quale non hanno manifestato sintomi da stress idrico e termico. La vendemmia e iniziata a fine di agosto, con clima soleggiato e asciutto.

Di color rubino vivo e brillante, combina note floreali fresche con sentori di frutta come fragoline di bosco, lampone e ciliegia, seguite da rimandi di lavanda, liquirizia e sottobosco. Al palato un piacevole equilibrio tra giovinezza e morbidezza.

Perfetto in abbinamento a carni dal sapore intenso e deciso, come il coniglio, il piccione o la faraona, esaltate dalle note di freschezza conferite dalla vinificazione in anfora. Servire a 16-18° e stappare un paio d'ore prima del servizio.

San Polo S.a.ar.l.
Località Podernovi 161 – 53024 - Montalcino – Siena – Italia - Tel. 0577 835101
email: info@poggiosanpolo.com web: www.poggiosanpolo.com