SAN POLO
MONTALCINO

Amphora Vignamasso 2021

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
14,34 %	5,88 g/l	1,3 g/l	34,3 g/l	3,54

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.

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