



SAN POLO
MONTALCINO

Amphora Vignamasso 2022

TOSCANA I.G.T. BIOLOGICO



Vitigni

100% Sangiovese



Vigna

Vigna del Masso

Esposizione

Ovest

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità di impianto

7000 viti/Ha



Vendemmia

Manuale con selezione dei grappoli

Altitudine

450 mt s.l.m

Tipologia di terreno

Calcareo argilloso

Anno di impianto

2000

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 è condotta a cappello sommerso senza interventi esterni.

Fermentazione

Spontanea

Temperatura di fermentazione

24-26 °C

Durata della fermentazione

3 settimane

Affinamento

In anfora sulle bucce (a cappello sommerso) fino a febbraio. Dopo la svinatura, affina in anfora fino al settembre successivo.



Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco	pH
14,02 %	5,79 g/l	1,0 g/l	33,6 g/l	3,54



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.



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