



SAN POLO

MONTALCINO

Rubio 2009

TOSCANA IGT



Vitigni

85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Franc



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

300- 450 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



L'andamento climatico del 2009 è stato caratterizzato da diverse fasi. Nel periodo primaverile, inizio dello sviluppo vegetativo della vite, si sono registrate molte piogge che hanno favorito un elevato accumulo di riserve idriche nel terreno, utili a sostenere il clima piuttosto caldo e asciutto del periodo estivo. A settembre il clima è stato mite e con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. La maturazione ha mantenuto un andamento regolare e le uve sono risultate di grande qualità. Le gradazioni alcoliche hanno avuto una tendenza abbastanza alta ma con ottimi livelli di acidità totale e di estratti. Di grande spessore ed equilibrio la carica di polifenoli.



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