



SAN POLO

MONTALCINO

Rubio 2010

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



Nell'annata 2010 la prima fase di sviluppo vegetativo è stata contrassegnata da molte piogge, che si sono protratte fino a metà giugno, e da temperature primaverili leggermente al di sotto della media. La fase successiva, a partire dall'ultima decade di giugno, è stata invece molto asciutta e calda. Le piogge sono tornate soltanto all'inizio di settembre, mese caratterizzato da buone temperature diurne e da notti piuttosto fresche, che hanno generato un'escursione termica giorno-notte ideale per la maturazione. Le fasi dello sviluppo vegetativo sono risultate piuttosto ritardate e lente, ma costanti e continue e, a partire dall'ultima decade di agosto, la maturazione dell'uva si è evoluta in maniera ottimale. I vini ottenuti in questa vendemmia presentano caratteristiche straordinarie per il Sangiovese, sia sotto il profilo organolettico, sia sotto quello dei parametri compositivi, che, oltre ad una gradazione alcolica di ottimo livello, presentano valori di polifenoli totali, di antociani e di estratto molto elevati e raramente riscontrabili in questo vitigno.



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