



# SAN POLO

MONTALCINO

## Rubio 2011

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



L'annata 2011 è iniziata tardi, con una primavera fresca e frequenti piogge. Le temperature al di sotto delle medie stagionali sono continuate fino a luglio e, fino a questa data, l'annata poteva essere considerata fresca. Ma, a partire da metà agosto fino all'inizio di settembre, gli effetti dell'anticiclone sopra il continente africano hanno portato le temperature ben al di sopra dei 38 gradi centigradi. Fortunatamente a San Polo le viti hanno avuto a disposizione risorse idriche sufficienti ad evitare lo stress. Tuttavia, in quei vigneti dove le uve sono rimaste più esposte, il sole ha letteralmente appassito alcuni acini. Queste condizioni sono radicalmente differenti dal grande caldo del 2003 ed anche dal clima tendenzialmente freddo del 2002: quest'annata assomiglia di più alla vendemmia del 2000, che è iniziata in modo analogo con clima generalmente più fresco seguito poi da un momentaneo, ma intenso, innalzamento delle temperature durante agosto.



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](mailto:info@poggiosanpolo.com) web: [www.poggiosanpolo.com](http://www.poggiosanpolo.com)