



# SAN POLO

MONTALCINO

## Rubio 2012

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



Dopo un inverno piuttosto rigido e con fenomeni anche di abbondanti nevicate - eventi positivi che hanno favorito accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda, in linea con i normali andamenti. L'inizio del periodo vegetativo è avvenuto durante la seconda decade di aprile, in line con la media riscontrabile nel territorio. L'estate è stata molto calda e con scarse precipitazioni e ha portato, in taluni casi, i vigneti ai limiti dell'equilibrio per il corretto sviluppo della fase vegetativa. Le piogge di fine estate e inizio settembre hanno ristabilito l'equilibrio e creato le migliori condizioni per la fase più importante di maturazione dell'uva Sangiovese. Le uve hanno raggiunto caratteristiche ottimali, sia dal punto di vista sanitario che dal punto di vista dei parametri analitici. Il mese di settembre molto buono dal punto di vista meteorologico, con un ottimo equilibrio tra piogge, che hanno dato freschezza particolarmente durante la notte, e giornate comunque soleggiate e buone per la maturazione delle uve.



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)