



SAN POLO

MONTALCINO

Rubio 2013

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



Il numero di grappoli si presenta ideale e non eccessivo. Una primavera fresca e piovosa ha ritardato di qualche giorno la fioritura spostando così di almeno una settimana la teorica epoca di vendemmia. Un'estate ideale, calda ma mai torrida, ha permesso alle uve di invaiare in modo uniforme e veloce. I grappoli sono radi e ben posizionati e non si rendono necessari diradamenti, se non in qualche zona più vigorosa rispetto alla media. Settembre inizia con un'abbondante pioggia che raffresca i vigneti e dà alle piante le risorse idriche per portare a termine la maturazione delle uve Sangiovese. L'inizio della raccolta, gli ultimi giorni di settembre, si svolge in condizioni ideali. Notte fresche - per non dire fredde - permettono alle uve di entrare in cantina a basse temperature, mentre le giornate calde e soleggiate, portano a maturazione i vigneti più tardivi. Annata un po' retrò, decisamente tardiva rispetto ai canoni delle ultime stagioni. Anche i vini presentano uno stile più tradizionale: acidità, finezza ed eleganza sono le caratteristiche che esalteranno quest'annata, adatta ad un grande invecchiamento.



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, salicce 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