



# SAN POLO

MONTALCINO

## Rubio 2016

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



Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco	pH
13,61% Vol	5,7 g/l	1 g/l	29 g/l	3,5



L'inverno non è stato particolarmente rigido e la primavera è arrivata leggermente in anticipo rispetto alla norma, con temperature di poco superiori alla media, dando la possibilità alle viti di germogliare in modo equilibrato ed uniforme. Le settimane successive sono state caratterizzate da piogge frequenti che hanno permesso al terreno di accumulare acqua, alternate a periodi di tempo sereno che ha dato modo alle piante di continuare la crescita vegetativa in modo ottimale. Le condizioni di umidità che hanno caratterizzato la fioritura hanno portato alla formazione di grappoli leggermente più spargoli del solito, con acini piuttosto piccoli, premessa ideale per arrivare in vendemmia con uve perfettamente sane e mature. Ma la caratteristica che ricorderemo maggiormente di questa annata è l'ottima escursione termica che ha contraddistinto i mesi di luglio, agosto e settembre, con giornate soleggiate e notti fresche e ventilate. Questo ci ha permesso di arrivare ai primi giorni di ottobre con uve caratterizzate da uno stupendo mix di maturazione, acidità e potenziale aromatico, perfette per produrre vini con un carattere molto spiccato e dotati di grande equilibrio tra concentrazione, eleganza e longevità, che rispecchiano perfettamente la filosofia produttiva di San Polo.



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)