



# SAN POLO

MONTALCINO

## Rubio 2020

TOSCANA IGT

**Vitigni**

100% Sangiovese

**Vigna**

San Polo

**Esposizione**

Sud/sud-Est

**Sistema di allevamento**

Cordone speronato

**Densità di impianto**

7.000 viti/ha

**Vendemmia**

Raccolta manuale in piccole cassette da 17 kg 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



Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	pH
13,5%	5,60 g/l	0,6 g/l	3,60

**Altitudine**

300/450 m.s.l.

**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 pre fermentativa a freddo

**Temperatura di fermentazione**

28-30°C

**Fermentazione malolattica**

Svolta in vasche d'acciaio



La 2020 è iniziata con temperature più alte della media e un inverno poco piovoso, determinando un anticipo del germogliamento. Gli episodi di nevicata durante la primavera, soprattutto a fine aprile, hanno rallentato la crescita dei germogli, riportando equilibrio temporale per le successive fasi fenologiche. A maggio, durante la fioritura, le piante presentavano pareti fogliare ben sviluppate. L'estate siccitosa ha innescato uno sviluppo conservativo delle viti grazie al quale non hanno manifestato sintomi da stress idrico e termico. La vendemmia è iniziata a fine di agosto, con clima soleggiato e asciutto.



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)