

Poggio San Polo

RUBIO IGT

VENDEMMIA 2004

Uve: Sangiovese 100%

Zona di produzione: Montalcino (Si)

Vinificazione: Macerazione sulle bucce (10/12 giorni) con due rimontaggi al giorno e con controllo della temperatura di fermentazione

Invecchiamento: 10/12 mesi in botti di legno da 30/60 hl.

Produzione: 30.000 bottiglie da 0,75 lt.



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE E CARATTERISTICHE:

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Intenso e persistente

Sapore: Ben strutturato, giustamente tannico con una buona persistenza aromatica

Temperatura di servizio: 18° C.

Accostamenti: Accompagna formaggi freschi, carni bianche e rosse e in generale i piatti della cucina tipica toscana

Tenore alcolico: 13,50%



SAN POLO

viticultori in montalcino