

Poggio San Polo

RUBIO IGT

VENDEMMIA 2004

Rebsorte: Sangiovese 100%

Anbaugebiet: Montalcino (Si)

Weinbereitung: In rostfreien Edelstahltanks mit langer Gärung auf der Maische (12 bis 15 Tage) bei kontrollierter Temperatur und zweimaligem Überpumpen pro Tag.

Alterung: 10/12 Monate in 30/60 hl Holzfässern.

Jahresproduktion: 30.000 bottiglie da 0,75 lt.



ORGANOLEPTISCHER WEINBESCHRIEB:

Farbe: Rubinrot.

Nase: Intensiv und beständig

Im Mund: Gut strukturiert, mit ausgewogenen Tanninen und langem Abgang

Serviertemperatur: 18° C.

Passt zu: Frischem Käse, rotem und weißem Fleisch und den typischen Gerichten der toskanischen Küche.

Alkoholgehalt: 13,50%



SAN POLO

viticultori in montalcino