

Poggio San Polo

Rosso di Montalcino D.O.C.

VENDEMMIA 2004

Rebsorte: Sangiovese 100%

Anbaugebiet: Montalcino (Si)

Ausrichtung des Weinberges: Süd Süd-West 450 Meter über dem Meeresspiegel

Reberziehung: Cordone speronato (Spaliererziehung)

Durchschnittliches Rebalter: 10 Jahre

Erntezeit: Erste Dekade im Oktober

Weinbereitung: In Stahltanks, Vergärung temperaturkontrolliert bei konstant 28/30° C. über 18/20 Tage

Alterung: 12 Monate in französischen Barriques (Allier)

Flaschenlagerung: 1 Monate vor freigabe für den Markt

Jahresproduktion: 10.000 Flaschen zu 0,75 L

Abfüllung: 30 März 2006

ORGANOLEPTISCHER WEINBESCHRIEB:

Farbe: Intensives Rubinrot mit Granatroten Reflexen.

Nase: Ausgeglichen, fruchtig mit grosser Eleganz und Weite.

Im Mund: Warm, harmonisch mit guter Struktur.

Serviertemperatur: 18° C.

Passt zu: Rotem und würzigem weissen Fleisch.

Tenore alcoolico: 13,00



SAN POLO

viticultori in montalcino