www.sanpolino.it

San Polino

Rosso di Montalcino 2022

HISTOIRE :

San Polino, situé au sud-est de Montalcino, est un domaine viticole engagé dans une viticulture respectueuse de l'environnement. Deux familles travaillent main dans la main depuis 25 ans pour faire vivre San Polino : la famille Fabbro (Luigi Fabbro, Katia Nussbaum et leurs enfants Daniel et Giulio) et les frères Gjilaska (Alberto, Mariano et Altin) originaires d'Albanie.

Ce domaine familial, qui cultive 9 hectares de vignes, produit principalement du Brunello di Montalcino et du Rosso di Montalcino. San Polino s'efforce d'intégrer la complexité des écosystèmes naturels dans sa viticulture, notamment à travers des initiatives de vitiforesterie. La production annuelle varie entre 25 000 et 35 000 bouteilles.

APPELLATION : Rosso di Montalcino DOC
CÉPAGE : Sangiovese
TERROIR : Sols argileux et marne, à 300m d'altitude
RÉGION : Chianti, Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%

ELEVAGE :

6 mois en fûts, puis 6 mois en cuves inox.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16 - 18°C
Capacité de garde : 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez offre des notes intenses de violette, poivre vert et framboise. En bouche, la forte minéralité se marie à merveille avec la fraîcheur apportée par le sol calcaire, caillouteux et marneux. Long, corsé et structuré, mais agréable et peu envahissant en bouche, grâce à des tannins soyeux et souples qui apportent de l'ampleur au vin.