



SANPOLINO

Italie



www.sanpolino.it



San Polino

Sant'Antimo 2024

HISTOIRE :

San Polino, situé au sud-est de Montalcino, a été fondé en 1994 par Katia Nussbaum et Luigi Fabbro. Ils sont épaulés depuis plus de vingt-cinq ans par les frères Gjilaska : Alberto, Mariano et Altin. Le domaine jouit d'une double réputation internationale. D'une part son approche visionnaire en viticulture régénérative, une démarche holistique et profondément respectueuse du vivant. D'autre part la grande qualité de ses vins, qui se distinguent par leur pureté aromatique, leur minéralité, et une véritable âme toscane, alliant finesse, caractère et personnalité. Le vignoble couvre 9 hectares, situé entre 300 et 450 mètres d'altitude, entourés de forêts et d'oliviers et la maison est sur un ancien site médiéval du XVI^e siècle.

La cuvée Sant'Antimo est un Sangiovese lumineux et frais. Les raisins proviennent de deux vignobles de Montalcino, sur des sols mêlant argiles, marnes et limons sableux d'origine volcanique. Le millésime 2024, plutôt frais et humide, a nécessité un important travail dans le vignoble. Il en résulte un vin juteux, précis et très accessible dans sa jeunesse.

APPELLATION : Sant'Antimo
CÉPAGE : Sangiovese
TERROIR : Argile, marne, sable
ALTITUDE : 300 et 450m
RÉGION : Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%

ELEVAGE :

25 jours de macération pelliculaire.
Six mois en fûts de bois, suivis de six mois en cuves inox

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16 - 18°C
Capacité de garde : 5 ans



NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est rouge rubis, aux reflets violets. Le nez s'ouvre sur la cerise, la framboise, la groseille, accompagnées de notes de fleurs sauvages et de garrigue. En bouche, le vin se montre juteux, rond et harmonieux. Les tanins, fins et parfaitement intégrés, soutiennent une matière souple et gourmande. La finale, fraîche et légèrement saline, révèle un fruit croquant, une minéralité crayeuse et une belle tension.

ACCORDS :

Pâtes fraîches à la sauce tomate, légumes grillés, volaille rôtie aux herbes, Carpaccio de bœuf

