



SAN POLO
MONTALCINO

**A SAN VALENTINO UN BRINDISI
ROMANTICO CON UN CALICE DI**

PODERNOVI 2016

Brunello di Montalcino DOCG



Montalcino, febbraio 2022. San Polo, azienda vitivinicola fondata a Montalcino nei primi anni '90, e acquisita da Marilisa Allegrini nel 2007, festeggia San Valentino con **Podernovi Brunello di Montalcino 2016**, un cru di grande finezza e dotato di perfetto equilibrio tra concentrazione, eleganza e longevità. Prodotto da uve Sangiovese in purezza provenienti dall'omonimo vigneto, fra i più belli e rappresentativi paesaggi di Montalcino, Podernovi rispecchia perfettamente lo spirito del territorio e la filosofia produttiva di San Polo. È un rosso rubino non troppo carico, con leggeri riflessi granati, elegante e dal corpo armonico. Ideale per una serata romantica in abbinamento a piatti molto strutturati, e ottimo con formaggi quali tome stagionate, Parmigiano reggiano e pecorino toscano.

San Polo S.a.ar.l.

Località Podernovi 161 – 53024 - Montalcino – Siena – Italia - Tel. 0577 835101
email: info@poggiosanpolo.com web: www.poggiosanpolo.com



SAN POLO

MONTALCINO

DETTAGLIO DEL VINO

PODERNOVI BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

100% SANGIOVESE

Le uve destinate a Podernovi Brunello di Montalcino provengono dal vigneto omonimo di circa tre ettari, collocato ad un'altitudine di 450 m s.l.m. e con un'esposizione rivolta a Sud-Est. Questa parcella presenta un terreno ricco di galestro e minerali, caratterizzato da una buona presenza di argille. Il sistema di allevamento è a cordone speronato, con una densità di impianto di 4.000 viti/ha. La vendemmia avviene nella prima decade di ottobre, con una raccolta manuale delle uve in piccole cassette da 17 kg. La vinificazione viene effettuata con una soffice pigiatura delle uve preceduta da un'attenta selezione degli acini. La fermentazione prende luogo in tini troncoconici di rovere di Slavonia da 25hl ad una temperatura di 28/30°C per una durata di 28/30 giorni. Segue la fermentazione malolattica in botti da 40hl con un affinamento di 30 mesi in botti da 40hl di rovere di Slavonia a tostatura lieve e un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia. Podernovi presenta una gradazione alcolica di 14,5% Vol. e un'acidità totale di 5,8g/. Si presenta con un rosso rubino non troppo carico, dai leggeri riflessi granati. Al naso evidenzia aromi floreali di viola, ciclamino e gelsomino, note di frutta fresca e richiami speziati. In bocca è bilanciato, ha buona struttura e acidità, il tannino è levigato e mostra ottima persistenza.

SAN POLO

San Polo, azienda vitivinicola a Montalcino fondata nei primi anni '90, è stata acquisita da Marilisa Allegrini nel 2007 che oggi la gestisce insieme alle figlie Caterina e Carlotta. Estesa sul versante sud-est della collina di Montalcino, a 450 metri di altitudine, la tenuta gode di un microclima ventilato e asciutto che la rende naturalmente vocata a una gestione ecosostenibile. Gli ettari di proprietà sono 22 e di questi 16 coltivati a Sangiovese. Per rispettare e valorizzare le peculiarità e l'unicità di ogni appezzamento, i vigneti subiscono un processo meticoloso di parcellizzazione. Il metodo biologico utilizzato nel curare le vigne ha permesso a San Polo di ottenere la certificazione BIO con la vendemmia 2017. La cantina è un mirabile modello di bio-architettura, moderna e funzionale, rispettosa dell'ambiente e dal grande valore estetico, tanto che nel 2013 ha ottenuto la certificazione CasaClima Wine. Sei le etichette prodotte: Rubio Toscana IGT, Rosso di Montalcino DOC, Brunello di Montalcino DOCG, Riserva Brunello di Montalcino DOCG, Podernovi Brunello di Montalcino DOCG, Vignavecchia Brunello di Montalcino DOCG. Ogni vino è ottenuto seguendo un processo di vinificazione ad hoc, che cambia in base all'annata e alle caratteristiche delle uve, con l'obiettivo di esprimere l'eccellenza di un terroir unico, la collina ilcinese, che dal 2004 è Patrimonio dell'Umanità secondo l'Unesco.

San Polo S.a.ar.l.

Località Podernovi 161 – 53024 - Montalcino – Siena – Italia - Tel. 0577 835101

email: info@poggiosanpolo.com web: www.poggiosanpolo.com



SAN POLO

MONTALCINO

CONTATTI PER LA STAMPA

Claudia Callegari
Marketing Manager
Claudia.callegari@poggiosanpolo.com

UFFICIO STAMPA

Fcomm - Via Pinamonte da Vimercate, 6 20121 – Milano

Francesca Pelagotti: +39 3667062302 - francescapelagotti@fcomm.it
Isabella Parsi: +39 3317602994 - isabellaparsi@fcomm.it