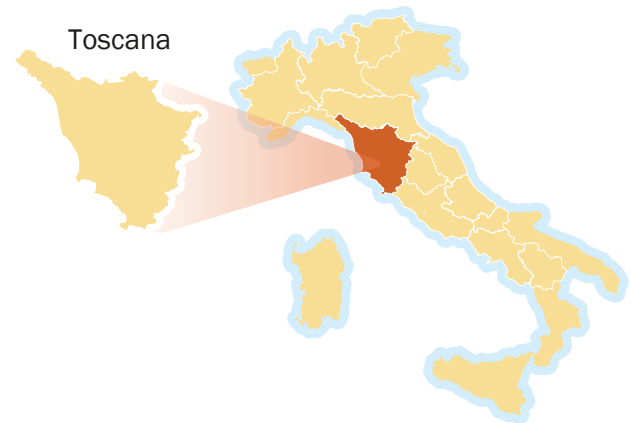


## SAN POLO RUBIO IGT



### REGIÓN

Montalcino, Toscana, Italia

### UVAS

100% Sangiovese

### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.5%

### VINIFICACIÓN

Recolección manual, con un prensado delicado, y suave para mantener la piel intacta.

Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable.

Refinamiento de 3 meses en barricas de roble francés

### CARACTERÍSTICAS

Vino color rojo rubí con reflejos violáceos, tiene un aroma concentrado y persistente lleno de aromas frescos de cerezas rojas, las violetas y las pasas, seguidos por sutiles notas especiadas. Bien estructurado y equilibrado con buenos niveles de taninos. Es suave y delicioso, y destaca por su intensidad y frescura.

### MARIDAJE

Ideal con carnes frías, pastas, embutidos, carnes a las brasas y quesos maduros, como el famoso queso de oveja.

### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir a 16 grados.

### PUNTAJE

2011 88 pts. Wine Advocate

2010 88 pts. Wine Advocate

2008 92 pts. Wine Enthusiast