



## San Polo Governo Toscana IGT 2012

Poggio San Polo - Allegrini  
Toscana-Montalcino / Itália  
www.poggiosanpolo.com

### SOBRE O PRODUTOR:

"Ao longo dos últimos anos, a San Polo vem emergindo como um das mais consistentes produtoras de Montalcino. Seus vinhos são precisos, suculentos e altamente sedutores já no lançamento." (Antonio Galloni, Robert Parker/Wine Advocate #207).

"Depois de Valpolicella, terra do Amarone e nosso berço; depois de Bolgheri, nossa primeira e fascinante etapa toscana; a natural continuação da nossa viagem era Montalcino, era o Brunello. Nosso destino era San Polo. A ideia de San Polo é clara: valorizar ao máximo as potencialidades do *terroir*; buscar a qualidade extrema; oferecer para a nossa empresa e para os nossos clientes algo especial e uma prestigiosa oportunidade de desenvolvimento graças aos excelentes vinhos de Montalcino." (Allegrini Estates)

A San Polo é uma vinícola boutique com apenas 16ha. de vinhedos. A Allegrini a adquiriu em 2007, abraçando o desafio de produzir vinhos em Montalcino e transformá-la em uma das melhores casas da região.

San Polo é Allegrini em Montalcino! Certeza de vinhos com alta qualidade e elegância!

### SOBRE O VINHO:

O Governo é produzido com uvas das colinas da zona de Pisa (250-350msnm). Os solos são predominantemente calcários e pedregosos com média profundidade. A técnica de vinificação do Governo se inspira no Palazzo della Torre, ou seja, faz uso de duas fermentações. A 1ª de uvas frescas colhidas no início de setembro. A 2ª com as uvas postas a desidratar por cerca de 2 meses, também colhidas no início de setembro. O resultado é um vinho original, que une maciez e fruta doce da uva *passita* aos taninos e acidez da Sangiovese.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto semi-seco.

**Uva(s):** majoritariamente Sangiovese + Merlot e Canaiolo; colheita manual.

**Vinificação:** ambas em tanques de aço inox termocontrolados (1ª 25-29°C / 2ª 18-22°C).

**Amadurecimento:** 2 meses em inox + 15 meses em barrica de carvalho francês de 2º uso.

**Graduação alcoólica:** 13,5%

**Acidez:** 5,3 g/l. (pH 3,6)

**Açúcar Residual:** 10,0 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-rubi intenso com reflexos violetas.

**Aroma:** intenso e puro de fruta vermelha em geleia e seca (decorrência da particular técnica de vinificação), mescladas a notas de especiarias doces e tostados.

**Sabor:** na boca é cheio e denso, rico em fruta madura, com a acidez se contrapondo à doçura da fruta, e taninos com textura polida. Final de boca límpido, longo, macio e frutado.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Perfeito com pratos intensos como massas e risotos com molhos condimentados escuros à base de carnes vermelhas (assadas ou cozidas), carnes de caça acompanhadas por molhos à base de fruta doce, queijos maduros de massa dura, queijos azuis...

Servir a 16-17°C.



facebook.com/inovini.importadora  
twitter.com/inovini  
inovini.com.br

Safra 2012. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.