



Rubio

Rosso Toscana IGT, Poggio San Polo

Bestseller bio du domaine Brunello d'Allegrini

Description:

Sangiovese, du cépage le plus significatif de Montalcino, fermenté et mûri exclusivement en cuve d'acier, avant de devenir un grand vin, frais et polyvalent.

Profil aromatique:

Rouge rubis brillant, nuances violettes. Opulence de cerises rouges et de myrtilles, sur des notes de sous-bois et de violettes dans le nez aux accents toscans. Bouche très souple, les arômes de baies rouges et les douces notes toastées sont en parfaite harmonie, viennent ensuite des touches de bois de cèdre et de cannelle; finale de longueur moyenne, finement ciselée.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Poggio San Polo

Elevage: 12 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Sangiovese

N° article: 1021224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rubio

Rosso Toscana IGT
Poggio San Polo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.