



Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Fraîcheur toscane certifiée bio

Description:

Le Rosso San Polo certifié bio est un Sangiovese avec une grande expression de fruit et une fraîcheur toscane. Le domaine San Polo est campé sur un haut plateau idéalement ventilé et bénéficie d'une situation unique, non loin de Montalcino. Le stock de vignes est vieux, impeccablement entretenu, et la pratique de la viticulture proche de la nature est irréprochable.

Profil aromatique:

Robe grenat, légèrement translucide. Baies rouges sauvages, framboises et cerises, sur un délicat parfum de violette et un peu de caramel. Très juteux et merveilleusement fruité en bouche, où les arômes se marient parfaitement aux discrètes nuances toastées, il révèle maintenant également des notes de fraises mûres et un soupçon de sous-bois; longueur en bouche étonnante et beaucoup de tempérament en finale.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Montalcino

Elevage: 12 Mois en Foudre

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

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 100% Sangiovese

N° article: 0926819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Herkunft: Italie
Notation: Parker 90/100, Decanter 90+/100, James Suckling 90+/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 90+/100, Wine Spectator 90+/100
Cépage(s): 100% Sangiovese
A boire: jusqu'en 2027
Weinbau: Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage: 12 Mois en Foudre
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.