



Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Fraîcheur toscane certifiée bio

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis éclatant. De jolies nuances de caramel et de chocolat au lait agrémentent le très élégant bouquet aux notes de fruits rouges, sur un souffle de sous-bois. Le palais très fruité révèle des arômes de prunes et de fraises mûres, avec des touches de graphite et de pain d'épices, des tannins veloutés et une belle puissance; finale équilibrée avec du caractère.

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.

Servierempfehlung:

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 2028
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0926820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 91/100, Falstaff 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2028
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.