



Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Un Brunello bio produit avec une grande virtuosité

Description:

La famille Allegrini, originaire de Vérone, a beaucoup investi dans le domaine artisanal San Polo qu'elle dirige avec une grande passion. Les doux vallons du sud de la Toscane se caractérisent par une nature intacte et sauvage ainsi qu'un climat favorable à la viticulture. Les vignes sont vieilles et cultivées en biodynamie avec un soin minutieux.

Profil aromatique:

Rouge rubis aux accents grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des zestes d'orange et une pointe d'origan rehaussent le nez aux notes de fruits rouges, de prunes et de boîte à cigares, sur un souffle balsamique. L'attaque très tendre fait place à des arômes féminins, prunes et framboises, les tannins présents montrent encore un peu d'adhérence, dans l'ensemble c'est un vin très rond et harmonieux, révélant des touches minérales à partir du milieu de bouche; longue finale. Déjà très présent à ce stade précoce de dégustation.

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:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Montalcino

Elevage: 30 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 100% Sangiovese

N° article: 0926917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Herkunft:	Italie
Notation:	Parker 93/100, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.