



Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Superbe millésime du Brunello d'Allegrini

Description:

À Montalcino, la tradition viticole se marie à merveille avec une nature intacte et indomptée. Les douces collines créent un microclimat spécial dont profitent les raisins.

Profil aromatique:

Grenat, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Le nez de Brunello développe peu à peu des notes de fruits rouges à noyau, de noix, de noisette et de caramel. La bouche se distingue par une très grande élégance, avec des notes de sous-bois et de magnifiques arômes de fruits, jolies nuances toastées en retenue et tannins très fins; belle minéralité et une légère fraîcheur 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: 30 Mois en Foudre

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

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 100% Sangiovese

N° article: 0926918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 93/100, Decanter 92/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	30 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.