



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:

Rubis, légèrement translucide, d'une belle luminosité. Nez fruité de cerises et de prunes, avec quelques notes épicées et terreuses. Attaque ouverte et très fruitée, se propageant et s'intensifiant peu à peu en bouche, tannins tendres et veloutés, sur des touches de pain bien cuit, de menthe et de chocolat au lait; la finale élégante et équilibrée reflète tout le caractère d'un Brunello.

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

Élevage: 30 Mois en Foudre

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

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 100% Sangiovese

N° article: 0926919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2036
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.