



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Montalcino
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2037
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>N° article:</b>	0926920

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Poggio San Polo

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2037
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.