



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Podernovi, Poggio San Polo

Un Brunello issu d'une fabuleuse parcelle unique

Beschreibung:

La famille véronaise Allegrini a beaucoup investi dans San Polo et exploite ce domaine boutique avec un immense cœur. Les douces collines du sud de la Toscane sont caractérisées par une nature intacte et indomptée et un climat favorable aux vignes. Le vignoble est ancien et impeccablement cultivé.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, nuances grenat. Un nez convaincant qui fait preuve de beaucoup de finesse: des arômes de fruits rouges rappelant les prunes et les framboises, des noisettes grillées et une pointe de cannelle. Attaque très veloutée, laissant place à un fruité Sangiovese très explosif, avec maintenant des cerises Amarena et du chocolat au lait, ainsi que des tannins extrêmement polis; il développe progressivement beaucoup de pression tout en restant très élégant; belle fraîcheur toscane dans la finale persistante.

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:

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:	Montal
Produzent:	Poggio San Polo
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1049915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Podernovi
Poggio San Polo

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 98/100, James Suckling 97/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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 décanter.