



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vignavecchia, Poggio San Polo

Brunello de la famille Allegrini issu d'une parcelle unique

Beschreibung:

Le Brunello Vignavecchia dont les raisins proviennent de la parcelle la plus petite et la plus précieuse du domaine San Polo, n'est produit que les meilleures années. La qualité inégalable des vignes et la nature particulière du sol pauvre, délivrent à ces raisins une concentration et une complexité incroyables.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat, plus clair sur le disque. Un soupçon de sous-bois vient agrémenter le nez riche et très complexe aux notes de cerises et de prunes, sur des nuances de cuir et de chocolat. L'attaque très crémeuse fait place à un fruit explosif reflétant merveilleusement le terroir, très présent et tendu, il est soutenu par des tanins délicats; note légèrement terreuse dans la longue finale au grand potentiel.

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:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1063115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Vignavecchia
Poggio San Polo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 100/100, Doctor Wine 94/100, Gambero Rosso 3/3, Parker 95+/100, Wine Enthusiast 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois 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.