



Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Poggio San Polo

Un coureur de fond

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Rouge grenat, disque légèrement plus clair. Le magnifique nez révèle profondeur et complexité: gelée de groseilles, prunes et notes florales, sur des touches de noisettes grillées et de chocolat au lait, puis un souffle de curry. Bouche délicate et très veloutée, cerises noires et un peu de cèdre, belle note fraîche et vive en soutien, tannins fins; au-delà du milieu de bouche se développent peu à peu de nouvelles facettes aromatiques, finale stimulante, légèrement minérale.

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:

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:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1108315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Poggio San Polo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20, James Suckling 96/100, Parker 95/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.