



2017 Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Fraîcheur toscane certifiée bio

Description:

Le Rosso San Polo certifié bio est un Sangiovese avec une grande expression de fruit et une fraîcheur toscane. Le domaine San Polo est campé sur un haut plateau idéalement ventilé et bénéficie d'une situation unique, non loin de Montalcino. Le stock de vignes est vieux, impeccablement entretenu, et la pratique de la viticulture proche de la nature est irréprochable.

Note de dégustation:

Rouge rubis limpide et brillant. Des notes de cerises et de mûres se marient joliment aux accents de clous de girofle et de vanille. La bouche est marquée par une concentration de fruit spectaculaire et révèle également une touche de fraîcheur et des tannins très présents; les agréables notes toastées en finale apportent de la complexité à ce vin rouge.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Toscane
Sous-région:	Montalcino
Producteur:	San Polo-Allegrini
Notation(s):	James Suckling 90/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0926817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	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.