



2015 Brunello di Montalcino DOCG

Podernovi, Poggio San Polo

Un Brunello issu d'une fabuleuse parcelle unique

Note de dégustation:

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 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):	Falstaff 98/100, James Suckling 97/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1049915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Podernovi
Poggio San Polo

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 98/100, James Suckling 97/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 décanner.