



2015 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

2015: le grand millésime du Brunello

Description:

À Montalcino, la nature vierge et sauvage fait merveilleusement alliance avec la tradition viticole. Les doux vallons du Sud de la Toscane assurent un microclimat particulier qui profite aux raisins. La famille Allegrini, originaire de Vérone, a récolté les honneurs des critiques et des consommateurs pour le millésime 2015. Celui-ci s'est en effet vu décerner la note suprême de 5 étoiles par le Consorzio del vino Brunello di Montalcino.

Note de dégustation:

Rouge rubis, nuances grenat. Groseilles rouges, prunes et nougat dans ce nez typique de Brunello, notes florales d'hibiscus, également un peu de cannelle et de noisettes grillées. Beaucoup d'élégance dans l'attaque qui laisse place à des arômes explosifs de fruits rouges, complétés par un peu de sous-bois et de vanille, pour finir sur une légère minéralité; les tannins sont présents et bien intégrés, belle harmonie entre fraîcheur et fruit; délicates notes toastées dans la finale persistante.

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 95/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 92/100, Antonio Galloni 90/100, Falstaff 94/100 |
| Elevage: | 30 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2033 |
| Cépage(s): | 100% Sangiovese |
| Référence: | 0926915 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

| | |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | James Suckling 95/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 92/100, Antonio Galloni 90/100, Falstaff 94/100 |
| Cépage(s): | 100% Sangiovese |
| Apogée: | jusqu'en 2033 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 30 Mois 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 décanter. |