



2018 Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

??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.

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):	Decanter 91/100, Parker 90+/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0926818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	Decanter 91/100, Parker 90+/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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 déguster.