



2019 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:

Robe grenat, légèrement translucide. Baies rouges sauvages, framboises et cerises, sur un délicat parfum de violette et un peu de caramel. Très juteux et merveilleusement fruité en bouche, où les arômes se marient parfaitement aux discrètes nuances toastées, il révèle maintenant également des notes de fraises mûres et un soupçon de sous-bois; longueur en bouche étonnante et beaucoup de tempérament en finale.

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):	Parker 90/100, Decanter 90+/100, James Suckling 90+/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 90+/100, Wine Spectator 90+/100
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0926819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 90/100, Decanter 90+/100, James Suckling 90+/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 90+/100, Wine Spectator 90+/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Foudre
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.