



2020 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.

Note de dégustation:

Rouge rubis éclatant. De jolies nuances de caramel et de chocolat au lait agrémentent le très élégant bouquet aux notes de fruits rouges, sur un souffle de sous-bois. Le palais très fruité révèle des arômes de prunes et de fraises mûres, avec des touches de graphite et de pain d'épices, des tannins veloutés et une belle puissance; finale équilibrée avec du caractère.

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 91/100, Score 17.5/20, Falstaff 91/100
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0926820

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):	James Suckling 91/100, Score 17.5/20, Falstaff 91/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2028
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.