



2016 Brunello di Montalcino DOCG

Podernovi, Poggio San Polo

Un Brunello issu d'une fabuleuse parcelle unique

Description:

La famille véronaise Allegrini a beaucoup investi dans San Polo et exploite ce domaine boutique avec un immense cœur. Les douces collines du sud de la Toscane sont caractérisées par une nature intacte et indomptée et un climat favorable aux vignes. Le vignoble est ancien et impeccablement cultivé.

Note de dégustation:

Rouge grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Fantastique bouquet de Brunello, exubérant et complexe, marqué par les fruits rouges, avec des notes délicatement épicées et de croûte de pain, sur un soupçon de daim. Le palais fait preuve d'une explosivité prononcée, de beaucoup de velouté et de puissance, avec maintenant également des arômes de framboises et de cerises, sur des touches de moka et de nougat, tannins veloutés en soutien; la fraîcheur caractéristique mène à la longue finale, précise et subtilement minérale.

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 95+/100, Falstaff 95/100, James Suckling 95/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Elevage:	30 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1049916

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): Parker 95+/100, Falstaff 95/100, James Suckling 95/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Cépage(s): 100% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 30 Mois en Foudre
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.