



2019 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Superbe millésime du Brunello d'Allegrini

Description:

À Montalcino, la tradition viticole se marie à merveille avec une nature intacte et indomptée. Les douces collines créent un microclimat spécial dont profitent les raisins.

Note de dégustation:

Rubis, légèrement translucide, d'une belle luminosité. Nez fruité de cerises et de prunes, avec quelques notes épicées et terreuses. Attaque ouverte et très fruitée, se propageant et s'intensifiant peu à peu en bouche, tannins tendres et veloutés, sur des touches de pain bien cuit, de menthe et de chocolat au lait; la finale élégante et équilibrée reflète tout le caractère d'un Brunello.

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 95/100, Score 18.5/20
Elevage:	30 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0926919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Bio
Elevage:	30 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.