



Rubio

Rosso Toscana IGT, Poggio San Polo

Bestseller biologico dalla tenuta del Brunello d'Allegriani

Descrizione:

Il Sangiovese, dal vitigno più significativo di Montalcino, fermentato e maturato esclusivamente in vasche d'acciaio, prima di diventare un grande vino, fresco e versatile.

Profilo aromatico:

Rosso rubino brillante con sfumature violacee. Opulente ciliegie rosse e mirtilli, con note di sottobosco e violette al naso con accenti toscani. Al palato è molto morbido, gli aromi di bacche rosse e le morbide note tostate sono in perfetta armonia, seguite da note di legno di cedro e cannella; finale di media lunghezza e finemente cesellato.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Poggio San Polo

Allevamento: 12 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 1021224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rubio

Rosso Toscana IGT
Poggio San Polo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.