



## Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Freschezza biologica toscana certificata

### **Beschreibung:**

Il Rosso San Polo, certificato biologico, è un Sangiovese di grande espressione fruttata e freschezza toscana. La tenuta San Polo si trova su un altopiano idealmente ventilato, in una posizione unica non lontano da Montalcino. Il patrimonio viticolo è antico, mantenuto in modo impeccabile e la pratica di una viticoltura vicina alla natura è ineccepibile.

### **Degustationsnotiz:**

Colore rosso granato, leggermente traslucido. Frutti rossi selvatici, lamponi e ciliegie, con un delicato profumo di violetta e una nota di caramello. Molto succoso e meravigliosamente fruttato al palato, dove gli aromi si fondono perfettamente con discrete sfumature tostate, rivela ora anche note di fragole mature e un accenno di sottobosco; incredibile lunghezza al palato e molto temperamento nel finale.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Montalcino

**Allevamento:** 12 Mesi in grandi botti di legno

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2027

**Varietà d'uva:** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 0926819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Rosso di Montalcino DOC**

Poggio San Polo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 90/100, Decanter 90+/100, James Suckling 90+/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 90+/100, Wine Spectator 90+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2027
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.