



Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Freschezza biologica toscana certificata

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Rosso rubino brillante. Accattivanti note di caramello e cioccolato al latte arricchiscono l'elegante bouquet di frutti rossi, con un accenno di sottobosco. Il palato, molto fruttato, rivela aromi di prugne e fragole mature, con note di grafite e pan di zenzero, tannini vellutati e bella potenza; finale equilibrato e di carattere.

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.

Temperatura:

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 2028

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 0926820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Falstaff 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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.