



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Poggio San Polo

Un Brunello biologico prodotto con grande virtuosismo

Descrizione:

La famiglia Allegrini, originaria di Verona, ha investito molto nella cantina di San Polo, che gestisce con grande passione. Le dolci valli della Toscana meridionale sono caratterizzate da una natura incontaminata e selvaggia e da un clima ideale per la viticoltura. Le viti sono vecchie e coltivate in biodinamica con cura meticolosa.

Profilo aromatico:

Rosso rubino con accenti granati, si schiarisce leggermente al disco. La scorza d'arancia e una nota di origano arricchiscono il naso con note di frutta rossa, prugne e scatola di sigari, con un accenno di balsamico. L'attacco molto morbido lascia spazio ad aromi femminili di prugne e lamponi, mentre i tannini mostrano ancora un po' di grip. Nel complesso, si tratta di un vino molto rotondo e armonioso, che rivela tocchi minerali dal palato medio; finale lungo. Già molto presente in questa prima fase di degustazione.

Abbinamenti:

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:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Denominazione: Montalcino

Produzione: 30 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2034

Uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 0926917

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Paese di origine: Italia

Valutazioni: Parker 93/100, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100

Uva: 100% Sangiovese

Maturità di degustazione: da bere fino al 2034

Viticoltura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Produzione: 30 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 14.0%

Temperatura: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.