



Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Superba annata di Brunello d'Allegrini

Descrizione:

A Montalcino la tradizione vitivinicola si fonde perfettamente con la natura incontaminata e selvaggia. Le dolci colline creano un microclima speciale che giova alle uve.

Profilo aromatico:

Granato, schiarisce leggermente verso il disco. Al naso il Brunello sviluppa gradualmente note di frutta a nocciolo rosso, noce, nocciola e caramello. Al palato si distingue per la grande eleganza, con note di sottobosco e magnifici aromi di frutta, deliziose sfumature tostate in moderazione e tannini molto fini; bella mineralità e una leggera freschezza sul 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.

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: 30 Mesi in grandi botti di legno

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 0926918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Poggio San Polo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Decanter 92/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	30 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.