



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:

Rosso rubino, leggermente traslucido, splendidamente luminoso. Naso fruttato di ciliegie e prugne, con note di spezie e terra. Attacco aperto e molto fruttato, che si allarga e si intensifica gradualmente al palato, tannini morbidi e vellutati, con note di pane ben cotto, menta e cioccolato al latte; il finale elegante ed equilibrato riflette tutto il carattere di un Brunello.

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:

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

Denominazione: Montalcino

Produzione: 24 Mesi in grandi botti di legno

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

Gradazione alcolica: 14,5%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2037

Uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 0926920

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Poggio San Polo

Paese di origine: Italia

Valutazioni: James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 19/20

Uva: 100% Sangiovese

Maturità di degustazione: 2037

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

Produzione: 24 Mesi in grandi botti di legno

Gradazione alcolica: 14.5%

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.