MÖVENPICK
VINI

# 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:** | adatto fino al 2037 |
| **Uva:** | 100% Sangiovese |
| **Numero articolo:** | 0926920 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

## Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

### Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

| | |
|---|---|
| **Paese di origine:** | Italia |
| **Valutazioni:** | James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 19/20 |
| **Uva:** | 100% Sangiovese |
| **Maturità di degustazione:** | Adatto fino al 2037 |
| **Viticoltura:** | 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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch