



## Rubio

Rosso Toscana IGT, Poggio San Polo

Bestseller biologico dalla tenuta del Brunello d'Allegrini

**Beschreibung:**

Il Sangiovese, il vitigno più significativo di Montalcino, fermenta e matura esclusivamente in vasche d'acciaio, prima di diventare un grande vino, fresco e versatile.

**Degustationsnotiz:**

Rosso rubino brillante con sfumature violacee. Opulente ciliegie rosse e mirtilli, con note di sottobosco e violette al naso con accenti toscani. Al palato è molto morbido, gli aromi di bacche rosse e le morbide note tostate sono in perfetta armonia, seguite da note di legno di cedro e cannella; finale di media lunghezza e finemente cesellato.

**Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Poggio San Polo

**Allevamento:** 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2029

**Varietà d'uva:** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 1021220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Rubio

Rosso Toscana IGT  
Poggio San Polo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2029
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Allevamento:</b>	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.