

Rubio

Rosso Toscana IGT, Poggio San Polo

Bestseller biologico dalla tenuta del Brunello d'Allegrini

Beschreibung:

Il Sangiovese, dal vitigno più significativo di Montalcino, fermentato e maturato 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

Produzent: Poggio San Polo

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1021223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rubio

Rosso Toscana IGT Poggio San Polo

Herkunft: Italia
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: 100% Sangiovese

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

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Vol. alcolici: 13.5%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.