



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Podernovi, Poggio San Polo

Un Brunello proveniente da una favolosa parcella singola

Beschreibung:

La famiglia veronese Allegrini ha investito molto a San Polo e gestisce questa tenuta boutique con grande cuore. Le dolci colline della Toscana meridionale sono caratterizzate da una natura incontaminata e selvaggia e da un clima favorevole alla vite. I vigneti sono antichi e coltivati in modo impeccabile.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi granati. Naso convincente e di grande finezza: aromi di frutta rossa che ricordano la prugna e il lampone, nocciole tostate e una nota di cannella. Attacco molto vellutato, che lascia spazio a un frutto di Sangiovese molto esplosivo, ora con ciliegie di Amarena e cioccolato al latte, e a tannini estremamente levigati; sviluppa gradualmente molta pressione pur rimanendo molto elegante; bella freschezza toscana nel finale persistente.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montal

Produsent: Poggio San Polo

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1049915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Podernovi
Poggio San Polo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 98/100, James Suckling 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.