



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 granato, che si schiarisce leggermente al disco. Fantastico bouquet di Brunello, esuberante e complesso, caratterizzato da frutta rossa, con delicate note di spezie e crosta di pane, e un accenno di camoscio. Il palato è marcatamente esplosivo, vellutato e potente, ora anche con aromi di lampone e ciliegia. Aromi di lampone e ciliegia, su note di moka e torrone, tannini vellutati a sostegno; la caratteristica freschezza porta al finale lungo, preciso e sottilmente minerale.

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

Produttore: Poggio San Polo

Allevamento: 30 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1049916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Podernovi
Poggio San Polo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 95+/100, Falstaff 95/100, James Suckling 95/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in grandi botti di legno
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.