



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vignavecchia, Poggio San Polo

Brunello della famiglia Allegrini da un'unica parcella

Beschreibung:

Il Brunello Vignavecchia, le cui uve provengono dalla parcella più piccola e preziosa della tenuta di San Polo, viene prodotto solo nelle annate migliori. L'impareggiabile qualità dei vitigni e la particolarità del terreno povero conferiscono a queste uve un'incredibile concentrazione e complessità.

Degustationsnotiz:

Rosso granato, più chiaro sul disco. Un accenno di sottobosco esalta il naso ricco e molto complesso, con note di ciliegia e prugna, e accenni di cuoio e cioccolato. L'attacco molto cremoso lascia spazio a un frutto esplosivo che riflette meravigliosamente il terroir, molto presente e teso, è sostenuto da tannini delicati; nota leggermente terrosa nel lungo finale dal grande potenziale.

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 barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1063115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Vignavecchia
Poggio San Polo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Doctor Wine 94/100, Gambero Rosso 3/3, Parker 95+/100, Wine Enthusiast 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi 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.