



Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Poggio San Polo

Un corridore di lunga distanza

Descrizione:

La famiglia veronese Allegrini ha investito molto a San Polo e gestisce questa cantina boutique con grande cuore. Il dolce paesaggio collinare della Toscana meridionale è caratterizzato da una natura incontaminata e selvaggia e da un clima favorevole alla vite. I vigneti sono antichi e coltivati in modo impeccabile.

Profilo aromatico:

Rosso granato, con disco leggermente più chiaro. Il magnifico naso rivela profondità e complessità: gelatina di ribes, prugne e note floreali, con sentori di nocciole tostate e cioccolato al latte, seguiti da una nota di curry. Palato delicato e molto vellutato, ciliegie nere e un po' di cedro, bella nota fresca e vivace di sottofondo, tannini fini; oltre la metà del palato si sviluppano gradualmente nuove sfaccettature aromatiche, finale stimolante e leggermente 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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montalcino

Allevamento: 36 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 1108315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Poggio San Polo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 96/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.