2017 Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Frccheur toscano certificato biologico

Descrizione del vino:
Il Rosso San Polo, certificato biologico, è un Sangiovese con una grande espressione di frutto e di frccheur toscano. La tenuta San Polo è situata su un altopiano idealmente ventilato e gode di una posizione unica non lontano da Montalcino. Il patrimonio viticolo è antico, mantenuto in modo impeccabile e la pratica della viticoltura a contatto con la natura è ineccepibile.
Nota di degustazione:
Rosso rubino brillante e limpido. Le note di ciliegia e mora si fondono magnificamente con sentori di chiodi di garofano e vaniglia. Il palato è caratterizzato da una spettacolare concentrazione di frutta e rivela anche un tocco di freschezza e tannini molto presenti; le piacevoli note tostate sul finale aggiungono complessità a questo vino rosso.
Abbinamenti:
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 adattano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	San Polo-Allegrini
Valutazioni:	James Suckling 90/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0926817

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 90/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch