



2015 Brunello di Montalcino DOCG

Vignavecchia, Poggio San Polo

Brunello della famiglia Allegrini da un'unica parcella

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

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:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	San Polo-Allegrini
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 19/20, Doctor Wine 94/100, Gambero Rosso 3/3, Parker 95+/100, Wine Enthusiast 94/100
Vinificazione:	30 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	1063115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Vignavecchia
Poggio San Polo

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 19/20, Doctor Wine 94/100, Gambero Rosso 3/3, Parker 95+/100, Wine Enthusiast 94/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.