



2015 Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Poggio San Polo

Nota di degustazione:

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 in appoggio, tannini fini; oltre la metà del palato si sviluppano gradualmente nuove sfaccettature aromatiche, finale stimolante e leggermente minerale.

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:	Score 19/20, James Suckling 96/100, Parker 95/100
Vinificazione:	36 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	1108315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Poggio San Polo

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 96/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 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.