



## 2016 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Montalcino
<b>Produttore:</b>	San Polo-Allegrini
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100, Doctor Wine 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine & Spirits 94/100, Wine Enthusiast 95/100
<b>Vinificazione:</b>	30 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	1063116

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Vignavecchia  
Poggio San Polo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100, Doctor Wine 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine & Spirits 94/100, Wine Enthusiast 95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	30 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.