



2016 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

97 punti per il Brunello 2016

Descrizione del vino:

La famiglia Allegrini ha investito molto nella tenuta di San Polo. Le dolci valli della Toscana meridionale sono caratterizzate da una natura incontaminata e selvaggia e da un clima ideale per la viticoltura. L'etichetta è originale e la qualità del vino è sempre eccellente. Il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino ha nuovamente assegnato il massimo punteggio all'annata 2016.

Nota di degustazione:

Rosso granato, con schiarite sul disco. Il naso, ricco e molto complesso, rivela note di ciliegia, prugna, cuoio e cioccolato, con un accenno di sottobosco. L'attacco molto cremoso lascia spazio al fruttato esplosivo del Sangiovese, un meraviglioso riflesso del terroir, molto presente e sostenuto da tannini delicati e tesi; una nota leggermente terrosa nel lungo finale con 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:

IT

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Montalcino

Produttore:

San Polo-Allegrini

Valutazioni:

James Suckling 97/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 94/100

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2035

Varietà d'uva:

100% Sangiovese

Numero di articolo:

0926916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2035
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.