2017 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Un Brunello biologico prodotto con grande virtuosismo

Descrizione del vino:
La famiglia Allegrini, originaria di Verona, ha investito molto nella cantina di San Polo, che gestisce con grande passione. Le dolci valli della Toscana meridionale sono caratterizzate da una natura incontaminata e selvaggia e da un clima ideale per la viticoltura. Le viti sono vecchie e coltivate in biodinamica con cura meticolosa.
Nota di degustazione:
Rosso rubino con accenti granati, si schiarisce leggermente al disco. La scorza d'arancia e una nota di origano arricchiscono il naso con note di frutta rossa, prugne e scatola di sigari, con un accenno di balsamico. L'attacco molto morbido lascia spazio ad aromi femminili di prugne e lamponi, mentre i tannini mostrano ancora un po' di grip. Nel complesso, si tratta di un vino molto rotondo e armonioso, che rivela tocchi minerali dal palato medio; finale lungo. Già molto presente in questa prima fase di degustazione.
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:	Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0926917

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

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Origine:	IT
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	30 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