



2019 Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Frcheur toscano certificato biologico

Descrizione del vino:

Il Rosso San Polo, certificato biologico, è un Sangiovese con una grande espressione di frutto e di frcheur toscano. La tenuta San Polo è situata su un altopiano idealmente ventilato e gode di una posizione unica non lontano da Montalcino. Il patrimonio viticolo è antico, mantenuto in modo impeccabile e la pratica della viticoltura a contatto con la natura è ineccepibile.

Nota di degustazione:

Colore rosso granato, leggermente traslucido. Frutti rossi selvatici, lamponi e ciliegie, con un delicato profumo di violetta e una nota di caramello. Molto succoso e meravigliosamente fruttato al palato, dove gli aromi si fondono perfettamente con discrete sfumature tostate, rivela ora anche note di fragole mature e un accenno di sottobosco; incredibile lunghezza al palato e molto temperamento nel finale.

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 17.5/20, Parker 90/100, Decanter 90+/100, James Suckling 90+/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 90+/100, Wine Spectator 90+/100 |
| Vinificazione: | 12 Mesi in Fulmine |
| Viticultura: | Bio |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2027 |
| Varietà d'uva: | 100% Sangiovese |
| Numero di articolo: | 0926819 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | IT |
| Valutazioni: | Score 17.5/20, Parker 90/100, Decanter 90+/100, James Suckling 90+/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 90+/100, Wine Spectator 90+/100 |
| Varietà d'uva: | 100% Sangiovese |
| Maturità: | fino a 2027 |
| Viticoltura: | Bio |
| Vinificazione: | 12 Mesi in Fulmine |
| 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. |