2019 Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Frccheur toscano certificato biologico

Descrizione del vino:
Il Rosso San Polo, certificato biologico, è un Sangiovese con una grande espressione di frutto e di frccheur 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:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	San Polo-Allegrini
Valutazioni:	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
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0926819

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

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Origine:	Italia
Valutazioni:	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.

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