



2016 Brunello di Montalcino DOCG

Podernovi, Poggio San Polo

Un Brunello proveniente da una favolosa parcella singola .

Descrizione del vino:

La famiglia Allegrini di Verona ha investito molto a San Polo e gestisce la cantina boutique con immensa passione. Il dolce paesaggio collinare della Toscana meridionale è caratterizzato da una natura incontaminata e selvaggia e da un clima favorevole alla vite. Le viti sono antiche e vengono coltivate in modo impeccabile.

Nota di degustazione:

Rosso granato, che si schiarisce leggermente al disco. Fantastico bouquet di Brunello, esuberante e complesso, caratterizzato da frutta rossa, con delicate note di spezie e crosta di pane, e un accenno di camoscio. Il palato è esplosivo, vellutato e potente, con aromi di lampone e ciliegia. Aromi di lampone e ciliegia, su note di moka e torrone, tannini vellutati a sostegno; la caratteristica freschezza porta al finale lungo, preciso e sottilmente minerale.

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 95+/100, Falstaff 95/100, James Suckling 95/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Vinificazione:	30 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	1049916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Podernovi
Poggio San Polo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 95+/100, Falstaff 95/100, James Suckling 95/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.