



2020 Amphora Vignamasso

Rosso Toscana IGT, Poggio San Polo (Bio)

Sangiovese da singoli appezzamenti di proprietà della famiglia Allegrini

Descrizione del vino:

Vigna del Masso è prodotto da un'unica parcella di sangiovese, contraddistinta da un'enorme roccia vulcanica all'ingresso del vigneto. Il vino è ottenuto da uve intere e sottoposto a una lunga macerazione in anfora. Un vino rosso ricco e intenso che rende omaggio al suo terroir d'origine.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con riflessi granati. Il bouquet è dominato da frutti rossi, ciliegie e lamponi, con note di mirtillo rosso e cannella, oltre a note affumicate. Il palato è vivace ed espressivo, con essenzialmente gli stessi aromi del naso, ma con una freschezza tonificante; molto chiaro e diretto, con un finale persistente e di carattere.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Produttore:	San Polo-Allegrini
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Anfora
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	1228620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amphora Vignamasso

Rosso Toscana IGT
Poggio San Polo (Bio)

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Anfora
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.