



## 2023 Rubio

Rosso Toscana IGT, Poggio San Polo

Bestseller biologico dalla tenuta del Brunello d'Allegrini

### Descrizione del vino:

Il Sangiovese, dal vitigno più significativo di Montalcino, fermentato e maturato esclusivamente in vasche d'acciaio, prima di diventare un grande vino, fresco e versatile.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante con sfumature violacee. Opulente ciliegie rosse e mirtilli, con note di sottobosco e violette al naso con accenti toscani. Al palato è molto morbido, gli aromi di bacche rosse e le morbide note tostate sono in perfetta armonia, seguite da note di legno di cedro e cannella; finale di media lunghezza e finemente cesellato.

### 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.

|                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                          |
| <b>Regione:</b>             | Toscana                         |
| <b>Produttore:</b>          | San Polo-Allegrini              |
| <b>Valutazioni:</b>         |                                 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 8 Mesi in vasche d'acciaio inox |
| <b>Viticoltura:</b>         | Bio                             |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %                          |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Sangiovese                 |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1021223                         |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rubio**

Rosso Toscana IGT  
Poggio San Polo

|                                 |                                                                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                                                               |
| <b>Valutazioni:</b>             |                                                                      |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Sangiovese                                                      |
| <b>Viticoltura:</b>             | Bio                                                                  |
| <b>Vinificazione:</b>           | 8 Mesi in vasche d'acciaio inox                                      |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %                                                               |
| <b>Servizio:</b>                | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve<br>essere decantato. |