



2017 Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

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:

Rosso rubino brillante e limpido. Le note di ciliegia e mora si fondono magnificamente con sentori di chiodi di garofano e vaniglia. Il palato è caratterizzato da una spettacolare concentrazione di frutta e rivela anche un tocco di freschezza e tannini molto presenti; le piacevoli note tostate sul finale aggiungono complessità a questo vino rosso.

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:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0926817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
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.