



## 2015 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 rubino con riflessi granati. Naso convincente e di grande finezza: aromi di frutta rossa che ricordano la prugna e il lampone, nocciole tostate e una nota di cannella. Attacco molto vellutato, che lascia spazio a un frutto di Sangiovese molto esplosivo, ora con ciliegie di Amarena e cioccolato al latte, e a tannini estremamente levigati; sviluppa gradualmente molta pressione pur rimanendo molto elegante; bella freschezza toscana nel finale persistente.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Montalcino
<b>Produttore:</b>	San Polo-Allegrini
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 98/100, Score 19/20, James Suckling 97/100
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	1049915

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Podernovi  
Poggio San Polo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 98/100, Score 19/20, James Suckling 97/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.