



2018 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Superba annata di Brunello d'Allegrini

Descrizione del vino:

A Montalcino la tradizione vitivinicola si fonde perfettamente con la natura incontaminata e selvaggia. Le dolci colline creano un microclima speciale che giova alle uve.

Nota di degustazione:

Granato, schiarisce leggermente verso il disco. Al naso il Brunello sviluppa gradualmente note di frutta a nocciolo rosso, noce, nocciola e caramello. Al palato si distingue per la grandissima eleganza, con note di sottobosco e magnifici aromi di frutta, deliziose sfumature tostate in moderazione e tannini molto fini; bella mineralità e una leggera freschezza sul finale.

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 93/100, Decanter 92/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	30 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0926918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Decanter 92/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	30 Mesi in Fulmine
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.