



2019 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:

Rosso rubino, leggermente traslucido, splendidamente luminoso. Naso fruttato di ciliegie e prugne, con note di spezie e terra. Attacco aperto, molto fruttato, che si allarga e si intensifica gradualmente al palato, tannini morbidi e vellutati, con note di pane ben cotto, menta e cioccolato al latte; il finale elegante ed equilibrato riflette tutto il carattere di un Brunello.

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 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	30 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0926919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2036
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.