ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2017 2017



Un Brunello che sa aspettare

Un Brunello di Montalcino molto tradizionale, quello offerta al Poggio San Polo di proprietà della cantina Allegrini. Un Sangiovese tipico e decisamente riconoscibile. Un vino buono già ora ma che ha la stoffa per invecchiare ancora molto a lungo in cantina, sviluppando quelle note di evoluzione che tanto piacciono ai degustatori più esperti. La sua vinificazione avviene in vasche di cemento a cui segue un lungo periodo di maturazione in legno. Almeno 2 anni in grandi tonneaux di rovere francese. Ne deriva un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati che al naso rivela tutti i tipici aromi di violetta e piccoli frutti rossi che ci aspetteremmo da un buon Brunello di Montalcino. Si riconoscono anche sentori di sottobosco, legno, vaniglia e sottili note di caffè. In bocca è intenso, persistente e corposa, con un finale lungo, piacevolmente tannico.

È considerato uno dei produttori simbolo della Valpolicella Classica, riconosciuto da sempre come una delle cantine italiane più importanti e significative. Azienda di proprietà della famiglia Allegrini sin dal XVI secolo, oggi può contare su oltre cento ettari di vigneto nelle zone storiche della denominazione. Attenti all'innovazione e al rispetto per l'ambiente, puntano a raggiungere la piena sostenibilità e la certificazione biologica. In cantina, nel corso degli anni, sono state molte novità e migliorie, a partire dall'uso della barrique per ridurre il periodo di invecchiamento per non snaturare l'impronta varietale delle uve.

La Vigna

Terreno	Ricco di calcio ed argille
Esposizione	Sud-Est/Sud/Sud-Ovest
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini. Fermentazione in vasche di cemento. Affinamento 30 mesi in botti di rovere da 10, 20 e 40 hl. Segue un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia, prima della messa in commercio.
Sensazioni	Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, limpido e brillante. Al naso esprime i tipici aromi di violetta e piccoli frutti rossi. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, leggera vaniglia e confettura composita seguiti da sottili note di caffè intenso, persistente, ampio ed etereo. È un vino caldo in bocca, di trama densa e corposa. Il finale è lungo, con tannini ben definiti. Il Brunello di San Polo, grazie alle caratteristiche dei terreni da cui proviene, sopporta lunghi invecchiamenti e migliora con l'affinamento in bottiglia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821