



ACQUISTATO IL

Rosso di Montalcino DOC 2022

2022

Figlio minore di un grande territorio



Svinando

Il Rosso di Montalcino della cantina San Polo rappresenta un giusto compromesso tra struttura e freschezza. Un vino che non dimentica le sue nobili origini toscane ma che fa della semplicità di beva uno dei suoi punti di forza. Prodotto con uve che provengono da vigneti posti a circa 450 metri sul livello del mare, all'interno della tenuta di proprietà della famiglia veronese Allegrini, questo Rosso di Montalcino affina in grandi botti di rovere per non meno di 12 mesi, acquisendo così una giusta rotondità e piacevolezza. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino brillante e luminosa. Al naso è piacevolmente speziato, con sentori di frutti rossi e neri, fiori, erbe di campo e tabacco. In bocca, infine, è morbido, piacevolmente caldo e decisamente avvolgente. Riccamente fruttato e ben sostenuto da un tannino setoso e per nulla invadente.

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/Sud-Est, 450m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	7.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Galletto alla brace

Vinificazione Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini. Fermentazione in vasche di cemento. Affinamento: 12 mesi botti grandi da 20 e 40 hl a tostatura leggera seguito da affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

Sensazioni Di colore rosso rubino composito, limpido e brillante. Al naso profumo di piccoli frutti freschi e leggera marasca assieme a sentori di mora e ciliegie nere seguiti da un piacevole accenno di vaniglia. Buona intensità e fragranza. Al palato • caldo, morbido, di media struttura e con tannini equilibrati. All'analisi gustativa il vino risulta armonicamente asciutto, ha nerbo e freschezza con una buona persistenza aromatica.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821