



ACQUISTATO IL

Brunello di Montalcino DOCG

2014

Un Brunello che sa aspettare



Svinando

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 tonneau 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 corposo, 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 - Ovest, 450m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4.000 – 7.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo Entro 15 anni

Abbinamento Bistecca alla Fiorentina

Vinificazione Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini. Fermentazione in vasche di cemento. 24 mesi in tonneau da 500l di rovere francese a media tostatura, in parte nuovi e in parte di secondo passaggio. 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. *f* un vino caldo in bocca, di trama densa e corposo. Il finale 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821