



ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2014

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 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

<b>Terreno</b>	Ricco di calcio ed argille
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest, 450m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Densità imp.</b>	4.000 – 7.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	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 corposa. 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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821