

Il Poggione Brunello di Montalcino DOCG

Il Poggione - Toskania - Włochy



| | |
|-------------------------|---|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | DOCG Brunello di Montalcino |
| Szczepy: | Sangiovese |
| Zawartość alkoholu: | 14.5% |
| Cukier reszkowy: | 0.5 g/l |
| Kwasowość: | 6 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny / korek |
| Dojrzewanie: | beczka |
| Przechowywanie: | do 18 lat |
| Nagrody: | ROBERT PARKER: 94+ JANCIS ROBINSON: 17 MUNDUS VINI: GOLD |
| Temperatura podawani... | 16 - 18 °C |

Opis:

Głęboka rubinowa barwa. W bukicie wiśnia, przyprawy, lukrecja, nuta róży. W smaku owocowe, gęste, złożona struktura kwasowości i tanin. Im dłużej wino pozostaje w kieliszku, tym więcej oferuje pod względem złożoności i intensywności. James Suckling pisze: „Orzechy włoskie, nuta cedru ze śliwkami i odrobiną czekolady mlecznej. Zawsze subtelny"

Podawać do:

Do obfitych potraw, pieczeni w ciemnych sosach, mięs z grilla oraz do mocnych serów.



IL POGGIONE