

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