



2018 IL POGGIONE DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO

Art.-Nr. IP 04-18



WEINGUT:	Tenuta Il Poggione
REGION/LAND:	Toscana/Italien
REBSORTE(N):	100% Sangiovese
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	0,4 g/l
SÄURE:	5,7 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, großes Holzfass

BESCHREIBUNG:

Il Poggione setzt seit Generationen auf beste Lagen für seinen Brunello di Montalcino. Die hoch über dem Orcia-Tal gelegenen Weinberge profitieren von kühler Meeresbrise und gut belüfteten Böden – ideale Bedingungen, damit die Sangiovese-Trauben auch in kühlen Jahren optimal ausreifen. 2018 wurde keine Riserva Vigna Paganelli produziert – ihre Trauben flossen in diesen außergewöhnlichen Brunello ein. Der Jahrgang überzeugt mit fruchtig-würzigen, harzig-balsamischen Noten und reifer Kirschfrucht. Harmonisch, kompakt und mit seidiger Süße präsentiert er sich frisch, trinkfreudig und aktuell besonders zugänglich – perfekt zur mediterranen Küche.

AUSZEICHNUNGEN:

Jancis Robinson: 17++ | Wine Advocate - Robert Parker: 94 |
Luca Gardini: 97+ | Wine Spectator: 94 | James Suckling: 94 |
Weinwisser: 18+