



2022 IL POGGIONE DOC ROSSO DI MONTALCINO

Art.-Nr. IP 03-22



WEINGUT:	Tenuta Il Poggione
REGION/LAND:	Toscana/Italien
REBSORTE(N):	100% Sangiovese
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14 Vol.-%
AUSBAU:	Großes Holzfass, Barrique

BESCHREIBUNG:

Dieser reine Sangiovese reift nach der Gärung für ein Jahr zu gleichen Teilen in großen Holzfässern und Barriques. Der Ausbau im Holz ist nicht vorgeschrieben, gilt aber als Schlüssel zum Erfolg des „kleinen Brunellos“. Mit dunklen, herben Früchten, süßlichen Gewürzen und mediterranen Kräutern nimmt das Bouquet das Glas ein und unterstreicht mit dezenten Holz- und Vanilletönen seinen schmeichelnden Charakter. Die Tannine der Sangiovese-Trauben werden durch das Holz abgemildert und sorgen für eine komplexe und trinkfreudige Struktur. Er ist der ideale Begleiter zu Rind, Schwein und Wild.

AUSZEICHNUNGEN:

Antonio Galloni Vinous: 91