SAN POLINO

Italie

www.sanpolino.it

San Polino

Brunello 2018

HISTOIRE :

San Polino, situé au sud-est de Montalcino, est un domaine viticole engagé dans une viticulture respectueuse de l'environnement. Deux familles travaillent main dans la main depuis 25 ans pour faire vivre San Polino : la famille Fabbro (Luigi Fabbro, Katia Nussbaum et leurs enfants Daniel et Giulio) et les frères Gjilaska (Alberto, Mariano et Altin) originaires d'Albanie.

Ce domaine familial, qui cultive 9 hectares de vignes, produit principalement du Brunello di Montalcino et du Rosso di Montalcino. San Polino s'efforce d'intégrer la complexité des écosystèmes naturels dans sa viticulture, notamment à travers des initiatives de vitiforesterie. La production annuelle varie entre 25 000 et 35 000 bouteilles.

La parcelle d'où provient le Brunello produit des raisins juteux et charnus.

APPELLATION : Brunello di Montalcino DOCG
CÉPAGE : Sangiovese
TERROIR : Sols argileux et marne, à 300m d'altitude
RÉGION : Chianti, Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%

ELEVAGE :

3 ans et 6 mois en grands fûts de chêne de Slavonie.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15 - 18°C
Capacité de garde : 15 ans

NOTE PRESSE :

James Suckling 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

"Ce vin dévoile un bouquet envoûtant de romarin, de fumée de tabac, de cerises, de framboises, de pêches, de cannelle et d'épices.

En bouche, il est à la fois complexe et séduisant, avec un corps plein et des tanins très fins et fermes." - James Suckling

VINS DU MONDE