



SANPOLINO

Italie



www.sanpolino.it



San Polino

Brunello di Montalcino 2019

HISTOIRE :

San Polino, situé au sud-est de Montalcino, a été fondé en 1994 par Katia Nussbaum et Luigi Fabbro. Ils sont épaulés depuis plus de vingt-cinq ans par les frères Gjilaska : Alberto, Mariano et Altin. Le domaine jouit d'une double réputation internationale : celle de son approche visionnaire en viticulture régénérative, une démarche holistique et profondément respectueuse du vivant, celle également pour la grande qualité de ses vins, qui se distinguent par leur pureté aromatique, leur minéralité, et une véritable âme toscane, alliant finesse, caractère et personnalité.

Le vignoble couvre 9 hectares, situé entre 350 et 450 mètres d'altitude, entourés de forêts et d'oliviers et la maison est sur un ancien site médiéval du XVI^e siècle. Les sols mêlant calcaire, argile et sables anciens offrent au Sangiovese un terroir idéal pour exprimer finesse, tension et profondeur.

La cuvée Brunello di Montalcino est un grand classique du domaine et provient des côteaux nord de Montalcino. L'excellent millésime 2019, combine fraîcheur, maturation phénolique optimale et une acidité superbe et éclatante. Une très grande année !

APPELLATION : Brunello di Montalcino
CÉPAGE : Sangiovese
TERROIR : Sols argileux et marne
ALTITUDE : 300m
RÉGION : Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%

ELEVAGE :

3 jours de macération à froid.
Fermentation en fûts de 35hl
36 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 : 96/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est rouge grenat. Le nez dévoile un bouquet envoûtant de romarin, de truffe noire, de cerise, de peau d'orange et d'épices camphrées. En bouche, le vin se montre à la fois complexe et séduisant, avec un corps plein et des tanins très fins et fermes, offrant une texture veloutée et une structure ample et généreuse. Son caractère balsamique, sa puissance maîtrisée et ce style baroque en font un véritable classique de l'appellation.

ACCORDS :

Côte de veau rôtie au romarin, pâtes au ragù de sanglier, risotto aux cèpes, pecorino affiné

