



SANPOLINO

Italie



www.sanpolino.it



San Polino

Rosso di Montalcino 2024

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 Rosso di Montalcino offre un style gourmand, polyvalent et expressif. Le millésime 2024, au profil frais et fruité, se distingue par son équilibre et son accessibilité dès la jeunesse.

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

ELEVAGE :

9 mois en fûts
6 mois en cuves inox

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16 - 18°C
Capacité de garde : 10 ans



NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez offre des notes intenses de violette, poivre vert et framboise. En bouche, la forte minéralité se marie à merveille avec la fraîcheur apportée par le sol calcaire, caillouteux et marneux. Long, corsé et structuré, mais agréable et peu envahissant en bouche, grâce à des tannins soyeux et souples qui apportent de l'ampleur au vin.

ACCORDS :

Pâtes fraîches à la sauce tomate, volaille rôtie aux herbes, Carpaccio de bœuf

