

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	San Polo Rosso Di Montalcino 2019
Vinícola	San Polo
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Rosso di Montalcino D.O.C.
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barris de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts Winescritic 90 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em Montalcino, a San Polo é quem representa o grupo Allegrini, um dos mais reputados produtores da Itália. Dono de nomes de peso como Poggio al Tesoro, em Bolgheri, e a própria Allegrini, em Valpolicella, o grupo tem na tradição familiar de mais de 400 anos a *expertise* necessária para gerar grandes vinhos.

Adquiridos em 2007, os 16 hectares da San Polo são inteiramente dedicados ao futuro da região em sua volta. Toda a sua produção é orgânica, seguindo uma filosofia sustentável que adentra, inclusive, as portas de sua moderna adega subterrânea, projetada para minimizar o consumo de energia.

Tido como o irmão mais novo do Brunello, o Rosso di Montalcino também é elaborado exclusivamente com a casta Sangiovese, mas requer um tempo de maturação em carvalho menor. Neste vinho, as uvas que o originaram foram cultivadas sobre solo predominantemente argilocalcário, a 450 metro de altitude, uma das maiores da região. A vinificação ocorreu em tanques de concreto, por cerca de 16 dias, e a malolática, assim como o estágio de 12 meses, ocorreu em barris de carvalho da Eslavônia. Por fim, antes da comercialização, o vinho repousou na cave subterrânea em suas próprias garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, como a cereja e o morango, especiarias doces (baunilha, alcaçuz e canela), couro, folhas secas, rolo de fumo e delicados toques florais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótimo corpo e impecável estrutura, construída pelo equilíbrio entre taninos finos e sedosos amalgamados em uma acidez crocante e extremamente gastronômica

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola



CULINÁRIA