



IL POGGIONE

Rosso Di Montalcino DOCG 2017

100% Sangiovese Grosso

Italie, Toscane

Le Domaine Il Poggione situé à Sant' Angelo In Colle a été fondé à la fin du XIXème siècle. Il couvre actuellement une surface de vignes de 125 hectares.

Dionis a le plaisir de collaborer depuis 1990 avec ce domaine dont la qualité des vins a toujours été remarquable.

Le Rosso di Montalcino est une version plus jeune et plus facile d'approche que le Brunello, mais déjà avec une très belle structure et une forte personnalité. Il est produit exclusivement à base de Sangiovese à partir des vignes plus jeunes du domaine, récolté à la main, à une altitude comprise entre 150m et 450m.

Vinification : après une fermentation de 15 jours en cuve inox et à température contrôlée (25-28°C), le Montalcino est élevé en foudres de 30-50hl pendant 12 mois et enfin poursuit son vieillissement en bouteille.

Ce vin présente une belle robe rubis intense. Au nez, ce sont des arômes intenses et persistants, avec des tonalités de fruits à baies rouges. En bouche, ce vin est bien structuré, doux, avec une belle longueur et des tannins veloutés.

Alcool : 14%

Accompagnera idéalement les plats de pâtes en sauce, les viandes rôties et grillées, ou les fromages moyennement affinés