



## Rosso di Montalcino 2019 Il Poggione

Voici le petit frère du Brunello au meilleur de sa forme ! Vinifié par le domaine renommé Il Poggione, c'est un véritable chef-d'œuvre de Toscane à prix doux.

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Il Poggione</b>
Région	<b>Toscane</b>
Cépage	<b>Sangiovese</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2024</b>
Élevage	<b>Cuve inox, foudre</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

### Note de la rédaction

Il faut rechercher longtemps pour trouver un niveau si élevé pour cette catégorie de prix dans l'appellation italienne Montalcino. Et lorsque vous avez la chance de déguster une cuvée de cépage sangiovese comme le Rosso di Montalcino du domaine Il Poggione, c'est comme si vous viviez le plus beau des rêves toscans. Notamment lorsque le vigneron profite d'une excellente réputation en tant que producteur de Brunello.

Depuis la fin du 19ème siècle, la propriété Il Poggione est le garant de vins de haute volée. Cette maison exemplaire compte aujourd'hui parmi les meilleures, les plus fiables et, compte tenu de la qualité présente ici, elle propose les meilleurs rapports qualité-prix de toute l'Italie. Sa cuvée Rosso di Montalcino du millésime 2019 est un délicieux mono-cépage de sangiovese pour lequel il ne sera pas nécessaire de casser sa tirelire.

### Note de dégustation

La magnifique robe rouge rubis aux contours pourpre en donne envie dans l'instant. Le bouquet exhale des parfums de cerise mûre, de fruits des bois rouges et de figue sèche. Mentionnons également des arômes floraux, une portion épicée considérable et des nuances herbacées finement intégrées. En bouche, le vin est incroyablement serré, équilibré, avec des tanins mûrs robustes. Il révèle un volume étonnant et une longueur qu'il est rare de trouver avec un Rosso di Montalcino.

## **Accords mets & vin**

Notre recommandation gastronomique : des plats de pâtes bien relevés, des pizzas, de la viande grillée et du fromage moyennement affiné seront parfaits avec ce vin rouge.

## **Domaine**

### **La tradition familiale avant tout**

Tenuta Il Poggione est la vieille grande dame de Brunello dont les racines remontent à 1630. L'année 1890 constitue un jalon important de son histoire contemporaine lorsque la famille florentine Franceschi reprend le domaine S. Angelo, à Colle, dans le sud de Montalcino.

## **Un Rosso toscan sublime**

Les raisins de sangiovese utilisés pour le vin rouge Il Poggione Rosso di Montalcino 2019 proviennent de vignobles situés entre 150 et 450 mètres d'altitude. Les vendanges sont évidemment manuelles. Après une fermentation minutieuse de 15 jours à température contrôlée (25-28°C), la cuvée a été élevée durant douze mois dans de grands fûts en chêne français (3 000-5 000 litres). Comme il est typique pour un domaine traditionnel, on renonce ici sciemment à l'utilisation de barriques, afin de ne pas influencer le caractère de ce vin classique.