

Il Poggione Brunello di Montalcino DOCG

Il Poggione - Toskania - Włochy



| | |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | DOCG Brunello di Montalcino |
| Szczepy: | Sangiovese |
| Zawartość alkoholu: | 14.5% |
| Cukier reszkowy: | 0.8 g/l |
| Kwasowość: | 5.6 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | beczka |
| Przechowywanie: | do 18 lat |
| Nagrody: | Robert Parker - 95 pkt James Suckling - 93 pkt Wine Spectator - 91 pkt Mundus Vini 2014 - Złoty Medal |

Temperatura podawania: 16 - 18 °C

Opis:

Głęboka rubinowa barwa. W bukicie wiśnia, przyprawy, lukrecja, nuta róży. W smaku owocowe, gęste, złożona struktura kwasowości i tanin. Im dłużej wino pozostaje w kieliszku, tym więcej oferuje pod względem złożoności i intensywności. James Suckling pisze: „Orzechy włoskie, nuta cedru ze śliwkami i odrobiną czekolady mlecznej. Zawsze subtelny”

Podawać do:

Do obfitych potraw, pieczeni w ciemnych sosach, mięs z grilla oraz do mocnych serów.



IL POGGIONE

Rosso di Montalcino Leopoldo Franceschi DOC

Il Poggione - Toskania - Włochy



| | |
|------------------------|-------------------------|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | DOC Rosso di Montalcino |
| Szczepy: | Sangiovese |
| Zawartość alkoholu: | 14% |
| Cukier reszkowy: | 2 g/l |
| Kwasowość: | 6.1 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | beczka |
| Przechowywanie: | do 7 lat |
| Temperatura podawania: | 16 - 18 °C |

Opis:

To wino jest wynikiem selekcji, dokonanej przez Leopoldo Franceschi, właściciela winnicy Tenuta il Poggione. Głęboki rubinowy kolor, z aromatem czerwonych i ciemnych jagód, runa leśnego i słodkich przypraw. Wino bogate i złożone na podniebieniu. Po prostu sama klasa.

Podawać do:

Doskonale nadaje się do dań o intensywnym, bogatym smaku. Lubi mięsa wyraziste, mocno przyprawione podane z grillowanymi warzywami. Spośród przypraw doskonale komponuje się z rozmarynem.



IL POGGIONE

Il Poggione Rosso di Montalcino DOC

Il Poggione - Toskania - Włochy



| | |
|------------------------|-------------------------|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | DOC Rosso di Montalcino |
| Szczepy: | Sangiovese |
| Zawartość alkoholu: | 14% |
| Cukier resztkowy: | 3 g/l |
| Kwasowość: | 6.4 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | beczka |
| Przechowywanie: | do 5 lat |
| Nagrody: | Robert Parker - 91 pkt |
| Temperatura podawania: | 14-18 °C |

Opis:

Przyjazne Sangiovese z aromatem dojrzałych wiśni i czarnej porzeczki. Dużo ciemnej czekolady w połączeniu z pikantnymi nutami drewna. W smaku lekko owocowe, w ustach trwałe, pełne taniny. Tradycyjne i niezwykle smaczne Sangiovese.

Podawać do:

Doskonałe do wołowiny Angus podanej z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi karczołami.



IL POGGIONE

Il Poggione Rosso Toscana IGT

Il Poggione - Toskania - Włochy



| | |
|------------------------|----------------------------------------------------|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | IGT Toscana |
| Szczepy: | Sangiovese 60%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 10% |
| Zawartość alkoholu: | 13.5% |
| Cukier reszkowy: | 3.2 g/l |
| Kwasowość: | 5.94 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | stalowe kadzie / beczka |
| Przechowywanie: | do 5 lat |
| Temperatura podawania: | 16-18 °C |

Opis:

Klasyczne wino z Toskanii, o rubinowej, ciemnej barwie. Bukiet przepełniony zapachami czerwonych owoców i czarnych czereśni. Smak jest silny i owocowy z dobrą kwasowością.

Podawać do:

Świeże wino na codzień, do białych mięs i średnio-mocnych serów.



IL POGGIONE

Il Poggione "Lo Sbrancato" Toscana Rosato IGT

Il Poggione - Toskania - Włochy



| | |
|------------------------|-------------------|
| Charakter: | Różowe |
| Apelacja: | IGT |
| Szczepy: | Sangiovese |
| Zawartość alkoholu: | 12.5% |
| Cukier reszkowy: | 8 g/l |
| Kwasowość: | 6 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | kadzie stalowe |
| Przechowywanie: | do 2 lat |
| Temperatura podawania: | 8 °C |

Opis:

Ogromnie owocowe, zapach świeżości, nieco pikantne z nutą granatu. Na podniebieniu truskawki, maliny i niemal kremowa tekstura. Żywe i orzeźwiające, doskonałe na letnie upały.

Podawać do:

Jako aperitif, ale również do włoskich przystawek, takich jak grillowane warzywa, szynka lub salami i bruschetta.



IL POGGIONE

Il Poggione Bianco di Toscana IGT

Il Poggione - Toskania - Włochy



| | |
|------------------------|------------------------|
| Charakter: | Białe |
| Apelacja: | IGT |
| Szczepy: | Vermentino, Chardonnay |
| Zawartość alkoholu: | 13% |
| Cukier reszkowy: | 4.8 g/l |
| Kwasowość: | 5.9 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | kadzie stalowe |
| Przechowywanie: | do 1 roku |
| Temperatura podawania: | 6 - 8 °C |

Opis:

Wino o słomkowej barwie. W bukietcie owoce, dużo cytrusów i mineralnych nut. Na podniebieniu harmonijne. Tutaj świeżość Vermentino wyrównuje strukturę Chardonnay.

Podawać do:

Doskonałe jako aperitif, a także do ryb, warzyw i makaronu.



IL POGGIONE

Il Poggione Moscadello di Montalcino DOC

Il Poggione - Toskania - Włochy



| | |
|------------------------|-------------------|
| Charakter: | Musujące |
| Apelacja: | DOC |
| Szczepy: | Muscato Bianco |
| Zawartość alkoholu: | 6% |
| Cukier reszkowy: | 70 g/l |
| Kwasowość: | 6.2 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | kadzie stalowe |
| Przechowywanie: | 1 |
| Temperatura podawania: | 4-6 °C |

Opis:

Słomkowa barwa z trwałymi bąbelkami. Pikantny, bardzo kwiatowy bukiet. Świeże, słodkie smaki, obecna dojrzała gruszka, marakuja i nuta gałki muszkatołowej. Na podniebieniu egzotyczne i żywe.

Podawać do:

Polecamy szczególnie do serów pleśniowych i kremowych białych deserów. Doskonale podawać je lodowate w gorące dni.



IL POGGIONE