



## SAN POLO A BENVENUTO BRUNELLO 2023

IL ROSSO DI MONTALCINO 2020  
NEI TOP 100 DI WINE SPECTATOR  
E IL BRUNELLO VIGNAVECCHIA 2018  
NEI 100 MIGLIORI VINI SELEZIONATI  
DA LUCIANO FERRARO E JAMES SUCKLING

Montalcino, 18 novembre 2023 – Doppia soddisfazione a San Polo. Il Rosso di Montalcino 2020 è stato inserito nella lista dei TOP 100 di Wine Spectator, Bruce Sandeson lo descrive così: «This lithe, elegant red is signaled by a burst of raspberry aromas and flavors. Shows iron and earth details as this firms up, before stretching out on the lingering finish. Drink now through 2027». Inoltre, il Brunello di Montalcino Vignavecchia 2018 è stato inserito nella lista dei 100 miglior vini, curata da Luciano Ferraro e da James Suckling.

Riccardo Fratton, enologo di San Polo, commenta così la notizia *“I due vini premiati, il Rosso di Montalcino e il Brunello Vignavecchia, sono due diverse interpretazioni di Sangiovese accomunate dalla capacità di rappresentare ed esprimere il grande terroir di San Polo. Riconoscimenti così ci fanno apprezzare ancora di più l’impegno e la passione che mettiamo quotidianamente nel nostro lavoro. È una bella emozione e uno stimolo per continuare con entusiasmo e soddisfazione”*.

Il rispetto e la valorizzazione del vino è per Marilisa Allegrini un mantra da sempre come dimostra, a San Polo, il meticoloso processo di parcellizzazione dei vigneti che ha permesso e tuttora garantisce di rispettare e valorizzare le peculiarità e l'unicità di ogni appezzamento. Età delle piante, tipologia di terreno, grado di esposizione al sole: questi i fattori considerati per la parcellizzazione di tutti i sedici ettari del vigneto.

Questi bellissimi risultati sono arrivati proprio nei giorni di grande festa per la manifestazione Benvenuto Brunello 2023.

*“Benvenuto Brunello è sempre una bellissima opportunità per fare cultura del vino, una cultura che soprattutto in Italia non può prescindere dalla conoscenza del*

*territorio in cui esso viene coltivato e dalla corretta comunicazione dei metodi applicati per salvaguardarlo. Sono processi che richiedono tanto impegno, dedizione e precisione e ci permettono di portare in tavola un vino racconta a tutto il mondo la Toscana più autentica”* commenta il Cav. Lav. Marilisa Allegrini, proprietaria della tenuta.

Ed è proprio in occasione di questa kermesse che il Cav. Lav. Marilisa Allegrini, con le sue figlie Carlotta e Caterina, ha aperto le porte della tenuta di famiglia San Polo organizzando una delle cene inaugurali promossa dal Consorzio del vino Brunello di Montalcino.

A firmare il menù - studiato per raccontare il territorio toscano ed esaltare l'unicità dei vini in esso coltivati - l'Ambasciatore del Gusto Andrea Valentinetti.

Per il brindisi di inaugurazione è stato scelto un *San Polo, Amphora Vignamasso Toscana IGT 2021*, che ha accompagnato il “Cappello del prete, ribes, sedano rapa e topinambur”. A seguire due Brunello di Montalcino rispettivamente *San Polo, Podernovi Brunello di Montalcino DOCG 2018* e *San Polo, Vignavecchia Brunello di Montalcino DOCG 2016* sono stati serviti accanto al primo piatto, un “Risotto fagiano, mandorla, tartufo” e al secondo “Piccione, castagna, mirtillo, e cardoncello”. Gran finale all'insegna della dolcezza con la creazione “Pecora, ceci e cioccolato, zucca esotica” esaltata dal *Teos Petit Manseng IGT Passito 2016*, vino di Poggio Al Tesoro, cantina toscana sempre di proprietà della famiglia Mastella Allegrini.

*“Sono onorato di aver potuto contribuire a questa iniziativa celebrando e valorizzando il connubio più autentico tra il cibo e il vino di qualità e raccontando le eccellenze di questa terra toscana”* ha commentato l'Ambasciatore del Gusto Andrea Valentinetti.