



## Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano (Bio)

Polizianos Selektion der besten Barriquen

### **Beschreibung:**

Der Vino Nobile zählt allgemein zu den grossen Weinen der Toskana. Er ist fast so wuchtig wie ein Brunello, bleibt dabei aber elegant wie ein Chianti. Die besten Fässer eines Jahrgangs werden für die Selektion «Terre della Famiglia» miteinander verschnitten.

### **Degustationsnotiz:**

Klares Rubinrot von guter Intensität. Ein sehr vinöses Bouquet, an Himbeeren und Kirschen erinnernd, auch einige Toastingnoten nach Milkschokolade und eine Spur Caramel. Sehr samtig und feintexturiert der Gaumen, ausgewogen und dynamisch, nun auf Pflaumenaromen und Vanille, schliesslich etwas Nougat; die Tannine sind perfekt eingebunden und reif, langer Abgang.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Montepulciano

**Produzent:** Terre della Famiglia

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 90% Sangiovese, 3.33% Merlot, 3.33% Colorino, 3.33% Canaiolo

**Artikelnummer:** 0523022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vino Nobile

di Montepulciano DOCG  
Terre della Famiglia

|                       |                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                         |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                                                                                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 90% Sangiovese, 3.33% Merlot, 3.33% Colorino,<br>3.33% Canaiolo                                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006                                                             |
| <b>Ausbau:</b>        | 16 Monate im Barrique                                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                           |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |