



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Noblesse in exklusiver Fassselektion

Beschreibung:

Wenn es um Toskanas grossen Vino Nobile geht, führt kein Weg an Poliziano vorbei. Federico Carletti führt das Weingut mit viel Engagement. Gemeinsam mit ihm haben wir im Gutskeller diese Cuvée aus den besten Barriques komponiert. Der Terre della Famiglia verbindet Kraft mit Eleganz und zeigt eine Stilistik zwischen Brunello und Chianti Classico.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, leicht aufgeheller Rand. Sauerkirschen und Pflaumen in der ausdrucksvollen Nase, dazu gesellt sich eine dezente Würze nach Zimt und weissem Pfeffer; sehr fruchtig und elegant am Gaumen, rotbeige Noten, geröstete Haselnüsse und Milchschokolade; die Tannine sind reif und gut eingebunden und geben diesem druckvollen Vino Nobile den notwendigen Grip; sehr langes, samtiges und Potenzial aufzeigendes Finale mit viel Klasse.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, 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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

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

Artikelnummer: 0523018

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Terre della Famiglia

Herkunft:

Italien

Ratings:

Score 18.5/20

Rebsorte(n):

90% Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5%

Servier:

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