



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

La noblesse dans une sélection de fût exclusive

Beschreibung:

Le Vino Nobile passe généralement pour un des plus grands vins de Toscane. Il est presque aussi imposant qu'un Brunello, tout en étant aussi élégant qu'un Chianti. Les meilleurs fûts d'un millésime sont assemblés pour la sélection «Terre della Famiglia».

Degustationsnotiz:

Rouge rubis clair, belle intensité. Bouquet très vineux, rappelant les framboises et les cerises, avec des notes toastées de chocolat au lait et une pointe de caramel. Palais délicat et très velouté, équilibré et dynamique, avec maintenant des arômes de prune et de vanille, sur un souffle de nougat; tannins mûrs et parfaitement fondus, longue finale.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Montep

Produzent: Terre della Famiglia

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 90% Sangiovese, 3.33% Colorino, 3.33% Merlot, 3.33% Canaiolo

Artikelnummer: 0523021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Terre della Famiglia

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Sangiovese, 3.33% Colorino, 3.33% Merlot, 3.33% Canaiolo
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.