

## Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Asinone, Anniversary Set : 2x2013, 2x2016, 2x2018, Azienda Agricola Poliziano

La plus belle expression d'un Vino Nobile

**Description:**

Le Vino Nobile di Montepulciano Asinone de Poliziano provient du vignoble éponyme situé au sud de Montepulciano, qui compte parmi les terroirs les plus réputés de l'appellation. Les vignobles sont implantés sur des sols calcaires et argileux, avec des apports sableux, et bénéficient d'une exposition optimale qui permet une maturation lente et régulière des raisins de Sangiovese - ici traditionnellement appelés Prugnolo Gentile. Il en résulte un Vino Nobile d'une profondeur et d'une structure remarquables, qui reflète de manière impressionnante l'élégance et la précision de la maison Poliziano et qui figure depuis des décennies parmi les vins qui définissent le style de l'appellation. Produit uniquement lors des années exceptionnelles.

**Profile aromatique:**

2x2013, 2x2016, 2x2018

**Accompagne idéalement:**

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Montepulciano

**Producteur:** Anniversary Set : 2x2013, 2x2016, 2x2018

**Elevage:** en Barrique

**Vol. alcool:** 13.5%

**Cépage(s):** Sangiovese, Colorino

**N° article:** 05445--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Asinone

Anniversary Set : 2x2013, 2x2016, 2x2018

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	Sangiovese, Colorino
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.