



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Un Vino Nobile au caractère expressif

Beschreibung:

Un Vino-Nobile haut de gamme très convoité du producteur de pointe Poliziano - le meilleur de la ville toscane de Montepulciano. Produit uniquement les années exceptionnelles.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis profond, nuances grenat. Bouquet toscan, aux multiples facettes, avec des nuances de framboise et de prune, mais aussi des notes balsamiques, de menthol et de vanille. Palais frais, accompagné de beaucoup de fruits rouges, griottes et airelles rouges, avec des tannins veloutés et beaucoup d'explosivité, de structure ferme; souple dans la longue finale au potentiel prometteur.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Montep

Produzent: Asinone

Elevage: 17 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 95% Sangiovese, 2.5% Colorino, 2.5% Canaiolo

Artikelnummer: 0544516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:	Italie
Notation:	Veronelli 94/100, Gambero Rosso 2/3, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Cépage(s):	95% Sangiovese, 2.5% Colorino, 2.5% Canaiolo
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.