



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:

Robe rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez révèle beaucoup de chaleur toscane : cerises et groseilles, une pointe de cannelle et des notes de chocolat au lait et d'herbes sauvages. Attaque douce, laissant place à un fruit explosif d'une complexité saisissante : les arômes fruités et toastés se combinent à une minéralité intéressante, dense, de structure solide, avec un excellent potentiel ; les tannins sont bien intégrés, fraîcheur d'arômes dans la longue finale.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo

Artikelnummer: 0544517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Cépage(s):	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.