



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

La plus belle expression d'un Vino Nobile

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 éclatant, accents grenat. Nez envoûtant de prunes bien mûres et de gelée de framboise, sur de délicates notes balsamiques et épicées. L'attaque tendre, fait place au fruit du sangiovese plein de tempérament et dominé par les baies rouges, souple et équilibré, avec de discrètes nuances de barriques bien intégrées, les tannins montrent encore un peu d'adhérence; très long en finale. Ce nouveau millésime d'Asinone se caractérise encore une fois par une grande élégance.

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:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0544521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:	Italie
Notation:	Doctor Wine 96/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Vinum 19/20, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	18 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.