



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Le Caggiole, Azienda Agricola Poliziano

Le dernier coup en date de Poliziano remporte 3 verres

Beschreibung:

Dès le premier millésime issu de sa parcelle Caggiole, Federico Carletti a réussi à impressionner Robert Parker. C'est à proximité immédiate d'Asinone que poussent les raisins à l'origine de cet élégant Vino Nobile d'une grande finesse. En quantité très limitée!

Degustationsnotiz:

Robe rubis aux accents grenat. Belle chaleur toscane dans le nez aux parfums de framboises et de prunes rouges avec une touche de cannelle et des notes de chocolat au lait ainsi que quelques herbes sauvages. Tout le fruité du Sangiovese explose dans l'attaque souple aux multiples variations où les arômes fruités et toastés se marient à une belle minéralité. Très élégant malgré sa densité, la texture est ferme et le potentiel phénoménal; beaucoup de charme dans la longue finale persistante.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Le Caggiole

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0928915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Le Caggiole

Herkunft:	Italie
Notation:	Gambero Rosso 3/3, Parker 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 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.