MÖVENPICK
VINS

2015 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Le Caggiole, Azienda Agricola Poliziano

Le dernier coup en date de Poliziano remporte 3 verres

Description:
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 grand finesse. En quantité très limitée!
Note de dégustation:
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 idéale:
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.
Conseils de service:
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
Région:	Toscane
Sous-région:	Montepulciano
Producteur:	Poliziano
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Parker 93/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0928915

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Le Caggiole
Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Parker 93/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch