



2016 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

La plus belle expression d'un Vino Nobile

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

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:

Azienda Agricola Poliziano

Notation(s):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100, Gambero Rosso 2/3

Elaboration:

17 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

95% Sangiovese, 2% Colorino, 2% Canaiolo

Référence:

0544516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG

Asinone

Azienda Agricola Poliziano

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100, Gambero Rosso 2/3
Traubensorte(en): 95% Sangiovese, 2% Colorino, 2% Canaiolo
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 17 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.