



2017 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Un Vino Nobile au caractère expressif

Note de dégustation:

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 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:

Poliziano

Notation(s):

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 95/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo

Référence:

0544517

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 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 95/100
Cépage(s):	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.