



2014 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

La plus belle expression d'un Vino Nobile

Note de dégustation:

Rubis moyen. Nez tout en finesse aux subtiles notes éthérées, sur des nuances de prunes bien mûres et de gelée de framboises avec des touches d'herbes sauvages. Tout le caractère du Sangiovese s'exprime dans l'attaque souple dominée par les baies rouges, bel équilibre et beaucoup de fondant, les arômes toastés sont subtils et se complètent agréablement, les tannins sont veloutés ; la finale persistante s'accompagne de délicates notes d'amande amère.

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):

Gambero Rosso 3/3, Score 18/20

Elaboration:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2029

Cépage(s):

95% Sangiovese, 2% Canaiolo, 2% Colorino

Emballage:

Carton de 6

Référence:

0544514075C6100

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): Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Traubensorte(en): 95% Sangiovese, 2% Canaiolo, 2% Colorino
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.