MÖVENPICK
VINS

2020 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

La plus belle expression d’un Vino Nobile

Description:
Un Vino-Nobile haut de gamme très convoité du producteur de pointe Poliziano - le meilleur de la ville toscane de Montepulciano. Produit uniquement les années exceptionnelles.
Note de dégustation:
Rouge rubis éclatant, accents grenat. Nez envoûtant de prunes bien mûres et de gelée de framboise, sur de délicates notes balsamiques et épicées. L’attaque tendre, fais place au fruit du sangiovese plein de tempérament et dominé par les baies rouges, souple et équilibré, avec de discrètes nuances de barriques bien intégrées, les tannins montrent encore un peu d’adhérence; très long en finale. Ce nouveau millésime d’Asinone se caractérise encore une fois par une grande élégance.
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):	Vinum 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
Référence:	0544520

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
Asinone
Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italie
Notation(s):	Vinum 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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