



2015 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Une sélection de barriques exclusive de Poliziano

Note de dégustation:

Rubis s'éclaircissant légèrement sur le disque. Griottes et prunes dans le nez ouvert aux subtiles notes épicées de cannelle. Bouche élégante et très fruitée, sur des notes de petits fruits rouges, de noisettes grillées et de chocolat au lait ; les tannins fondus et bien intégrés donnent à ce Vino Nobile la mâche nécessaire ; très longue finale veloutée au potentiel prometteur.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Montepulciano
Producteur:	Poliziano
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	85% Sangiovese, 15% Canaiolo
Référence:	0523015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Terre della Famiglia
Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	85% Sangiovese, 15% Canaiolo
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.