



2014 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Une sélection de barriques exclusive réalisée par une grande maison

Description:

Le Vino Nobile fait partie des meilleurs vins de Toscane et Poliziano est l'adresse incontournable de la région. Federico Carletti dirige le domaine avec intelligence et passion. Nous avons composé ensemble cet assemblage magnifique à partir des meilleures barriques de sa cave. La cuvée Terre della Famiglia conjugue puissance et élégance, à la croisée entre un Brunello et un Chianti Classico.

Note de dégustation:

Rubis de belle intensité s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez typiquement Sangiovese qui rappelle les griottes et les groseilles rouges, avec une soufflé de pain bis et une touche de cannelle. Attaque élégante, dévoilant une jolie harmonie de petits fruits rouges, avec des touches de pain d'épices et de délicats arômes toastés tout en retenue ; c'est un vin suave aux tannins fins et à la finale de moyenne intensité.

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:	Azienda Agricola Poliziano
Notation(s):	Score 18/20, Wine Spectator 91/100
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	85% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo, 5% Merlot
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0523014075C6100

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 18/20, Wine Spectator 91/100
Traubensorte(en):	85% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo, 5% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.