



2015 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Un Vino Nobile au caractère expressif

Description:

Souvent, ce n'est qu'après plusieurs années passées en cave que l'Asinone dévoile son véritable caractère. Le millésime 2015 est considéré comme excellent. Il est donc vivement recommandé d'en stocker quelques bouteilles. Parker est sous le charme et déclare: «Un vin rouge vif et plein d'énergie.»

Note de dégustation:

Robe brillante, rouge rubis aux accents grenat. Des notes subtilement éthérées et légèrement épicées soulignent le nez envoûtant aux senteurs de prunes bien mûres et de gelée de framboise. L'attaque douce fait place aux arômes pleins de caractère du Sangiovese, dominés par les petits fruits rouges ; la bouche est très souple et bien équilibrée avec de discrètes notes de barriques bien intégrées ; tannins veloutés et très longue finale. Montre du potentiel

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):	Parker 94/100, Wine Enthusiast 94/100, Expovina Gold
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot
Référence:	0544515

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):	Parker 94/100, Wine Enthusiast 94/100, Expovina Gold
Cépage(s):	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.