



## Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Nobiltà in un'esclusiva selezione di botti

### **Beschreibung:**

Il Vino Nobile è generalmente considerato uno dei più grandi vini della Toscana. È imponente come un Brunello, ma elegante come un Chianti. Le migliori botti di ogni annata vengono assemblate per la selezione Terre della Famiglia.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino brillante con riflessi granati. Naso fruttato, tipico del Sangiovese, che ricorda la marasca e il lampone, con una nota di pane integrale e un po' di cannella. L'attacco elegante è seguito da un bel fruttato, con note di piccoli frutti rossi, tocchi pepati e un sentore di sottobosco; molto succoso nel complesso, con una potente struttura tannica; finale armonico.

### **Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Montep

**Produsent:** Terre della Famiglia

**Allevamento:** 16 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2031

**Varietà d'uva:** 90% Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot

**Artikelnummer:** 0523019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Vino Nobile

di Montepulciano DOCG  
Terre della Famiglia

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18/20                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 90% Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot                        |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2031                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 16 Mesi in barrique                                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |