



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Un Vino Nobile espressivo

Beschreibung:

Un ambito Vino-Nobile di alta gamma del produttore leader Poliziano - il migliore della città toscana di Montepulciano. Prodotto solo in annate eccezionali.

Degustationsnotiz:

Colore rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Al naso rivela molto calore toscano: ciliegie e ribes rosso, un accenno di cannella e note di cioccolato al latte ed erbe selvatiche. Attacco delicato, che lascia spazio a un frutto esplosivo di sorprendente complessità: aromi fruttati e tostati si combinano con un'interessante mineralità, densa, solidamente strutturata, con un ottimo potenziale; i tannini sono ben integrati, freschezza di sapore nel lungo finale.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montep

Produttore: Asinone

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo

Artikelnummer: 0544517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.