



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

La migliore espressione di un Vino Nobile

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:

Rubino, si schiarisce leggermente al palato. Tutto il calore toscano al naso di lamponi e prugne rosse, con un tocco di cannella, note di cioccolato al latte, un soffio di erbe selvatiche, poi fumo freddo. L'attacco tenero lascia il posto a un fruttato esplosivo di Sangiovese di notevole complessità, dove aromi fruttati e tostati si mescolano a spezie discrete; denso e solido, ha un magnifico potenziale; molto fascino nel finale lungo, persistente e vellutato.

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

Produsent: Asinone

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 95% Sangiovese, 5% Colorino

Artikelnummer: 0544518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Sangiovese, 5% Colorino
Da bere:	da subito fino al 2033
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.