



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Asinone: la perfetta espressione di un Vino Nobile proveniente da vigneti unici

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:

Rosso rubino, leggermente più chiaro sul disco. Al naso si percepisce tutto il calore della Toscana, con note di lamponi e prugne rosse, con un accenno di cannella, cioccolato al latte ed erbe selvatiche. L'attacco morbido lascia spazio al fruttato esplosivo del Sangiovese, con una complessità sorprendente: aromi fruttati e tostati si mescolano a una fine mineralità. Denso, solido e molto rotondo, ha un ottimo potenziale.

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

Produrent: Asinone

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

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

Artikelnummer: 0544519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	95% Sangiovese, 5% Colorino
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.