



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

La produzione è molto limitata

Beschreibung:

L'Asinone è sinonimo di massima espressione del Vino Nobile; viene prodotto da Poliziano solo nelle annate migliori.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino brillante con accenti granati. Naso ammaliante di prugne mature e gelatina di lamponi, con delicate note balsamiche e speziate. L'attacco morbido lascia spazio a un frutto sangiovese pieno di carattere e dominato da bacche rosse, morbido ed equilibrato, con discrete note di barrique ben integrate, i tannini mostrano ancora un po' di grip; finale molto lungo. Questa nuova annata dell'Asinone è ancora una volta caratterizzata da grande eleganza.

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: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0544521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 96/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Vinum 19/20, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.