



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Le Caggiole, Azienda Agricola Poliziano

L'ultima mossa di Poliziano fa vincere 3 bicchieri

Beschreibung:

Federico Carletti ha impressionato Robert Parker con la prima annata della sua parcella di Caggiole. Le uve di questo elegante e pregiato Vino Nobile sono coltivate nelle immediate vicinanze dell'Asinone. In quantità molto limitata!

Degustationsnotiz:

Colore rubino con accenti granati. Al naso, un bel calore toscano, con sentori di lamponi e prugne rosse, un tocco di cannella e note di cioccolato al latte ed erbe selvatiche. Tutto il fruttato del Sangiovese esplode nell'attacco flessuoso con le sue molte variazioni, dove aromi fruttati e tostati si combinano con una bella mineralità. Molto elegante nonostante la sua densità, la struttura è solida e il potenziale fenomenale; grande fascino nel finale lungo e persistente.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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: Le Caggiole

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0928915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Le Caggiole

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 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.