



## 2015 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Le Caggiole, Azienda Agricola Poliziano

L'ultima mossa di Poliziano fa vincere 3 bicchieri

### Descrizione del vino:

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!

### Nota di degustazione:

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.

### Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Montepulciano
<b>Produttore:</b>	Poliziano
<b>Valutazioni:</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Parker 93/100
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	0928915

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG  
Le Caggiole  
Azienda Agricola Poliziano

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Parker 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.