



2017 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Un Vino Nobile espressivo

Descrizione del vino:

Un ambito Vino-Nobile di alta gamma del produttore leader Poliziano - il migliore della città toscana di Montepulciano. Prodotto solo in annate eccezionali.

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino, che si schiarisce leggermente al disco. Al naso rivela molto calore toscano: ciliegie e ribes rosso, un pizzico di cannella e note di cioccolato al latte ed erbe selvatiche. Attacco morbido, che lascia spazio a un frutto esplosivo di sorprendente complessità: aromi fruttati e tostati si combinano con un'interessante mineralità, densa, solidamente strutturata, con un ottimo potenziale; i tannini sono ben integrati, freschezza di sapore nel lungo finale.

Abbinamenti:

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.

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montepulciano
Produttore:	Poliziano
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo
Numero di articolo:	0544517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG

Asinone

Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.