



## 2018 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

La migliore espressione di un Vino Nobile

### 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:

Rubino, si schiarisce leggermente al palato. Tutto il calore toscano al naso di lamponi e prugne rosse, con un tocco di cannella, note di cioccolato al latte, un soffio di erbe selvatiche, poi fumo freddo. L'attacco tenero lascia il posto a un fruttato esplosivo di Sangiovese di notevole complessità, dove aromi fruttati e tostati si mescolano a spezie discrete; denso e solido, ha un magnifico potenziale; molto fascino nel finale lungo, persistente e vellutato.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Montepulciano
<b>Produttore:</b>	Poliziano
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Sangiovese, 5% Colorino
<b>Numero di articolo:</b>	0544518

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG  
Asinone  
Azienda Agricola Poliziano

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Sangiovese, 5% Colorino
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 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.