



2018 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Selezione esclusiva di barili

Descrizione del vino:

Quando si parla di grande Vino Nobile di Toscana, Poliziano è un must. Federico Carletti gestisce l'azienda con passione. Insieme abbiamo creato questo blend dalle migliori botti della sua cantina. Terre della Famiglia unisce potenza ed eleganza, un incrocio tra un Brunello e un Chianti Classico.

Nota di degustazione:

Colore rubino medio, che si schiarisce leggermente al palato. Discreti sentori di cannella e pepe bianco arricchiscono il naso espressivo di marasche e prugne. Al palato è elegante e molto fruttato, con aromi di bacche rosse, nocciole tostate e cioccolato al latte; i tannini maturi e ben fusi danno forza a questo Vino Nobile di carattere; grande classe nel finale molto lungo e vellutato che mostra un grande potenziale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montepulciano
Produttore:	Poliziano
Valutazioni:	Score 18.5/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot
Numero di articolo:	0523018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Terre della Famiglia
Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.