



2014 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Der höchste Ausdruck eines Vino Nobile

Descrizione del vino:

Begehrter Top-Vino-Nobile von Spitzenerzeuger Poliziano – das Beste, was aus dem toskanischen Ort Montepulciano kommt. Wird nur in herausragenden Jahren produziert.

Nota di degustazione:

Mittleres Rubinrot. Ein feingliedriges Nasenbild nach gut gereiften Pflaumen, Himbeergelee und dezent ätherischen Noten, auch einige Wildkräuter. Weicher Auftakt, abgelöst von viel temperamentvoller Sangiovese-Frucht, rotbeerig dominiert, von ausgewogener Textur und viel Geschmeidigkeit, mit dezenten Röstaromen, die sich sehr angenehm einfügen; von samtener Tanninstruktur; anhaltend im Abgang, der von feinen Bittermandel-Aromen begleitet ist.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montepulciano
Produttore:	Poliziano
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	95% Sangiovese, 2.5% Canaiolo, 2.5% Colorino
Numero di articolo:	0544514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG

Asinone

Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Varietà d'uva:	95% Sangiovese, 2.5% Canaiolo, 2.5% Colorino
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.