



2013 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Zählt zum Besten, was die kleine und feine Sub-Appellation der Toskana zu bieten hat. warmer und explosiver Jahrgang 2013!

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:

Rubinrote Robe, granatfarbene Akzente. Viel toskanische Wärme offenbart die Nase: Kirschen und rote Pflaumen, ein Hauch Zimt und Noten nach Milkschokolade sowie einige Wildkräuter. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht mit einer auffallenden Vielschichtigkeit: fruchtige und röstartige Aromen vermählen sich mit einer interessanten Mineralik, dicht, von fester Struktur, mit einem ausgezeichneten Potenzial ausgestattet; viel Charme im lange nachklingenden Finale.

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:	Antonio Galloni 94/100, Falstaff 91/100, James Suckling 91/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Vinificazione:	29 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo
Numero di articolo:	0544513

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG

Asinone

Azienda Agricola Poliziano

Origine: Italia

Valutazioni: Antonio Galloni 94/100, Falstaff 91/100, James Suckling 91/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100

Varietà d'uva: 90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo

Maturità: Jetzt bis 2028

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 29 Monate in Barrique

Gradazione alcolica: 14.0 %

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