



2012 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Ein Asinone-Jahrgang, der von A bis Z überzeugt. Oder wie Antonio Galloni schreibt: «sensual beauty.»

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:

Rubinrot, mit granatfarbenen Nuancen. Eine prächtige Sangiovese-Nase, die an Pflaumen und gut gereifte Himbeeren erinnert, ergänzt durch etwas Zimtstern, eine Spur Basilikum und Milkschokolade. Am Gaumen voller Wärme und Ausdruckskraft, die rotfruchtigen Aromen bestätigen sich; samtweiche Tannine und eine hervorragende Struktur; charmantes, aromatisch anhaltendes Finale. Ein Asinone-Jahrgang, der von A bis Z überzeugt.

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:	James Suckling 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo
Numero di articolo:	0544512

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG

Asinone

Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.