



2015 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Exklusive Barriqueselektion von Poliziano

Descrizione del vino:

Der Vino Nobile zählt zu den großen Weinen der Toskana und Poliziano ist in puncto Vino Nobile ganz klar die erste Adresse. Federico Carletti führt das Weingut mit viel Engagement. Gemeinsam mit ihm haben wir im Guts Keller diese Cuvée aus den besten Barriques komponiert. Die Cuvée Terre della Famiglia verbindet Kraft mit Eleganz und zeigt eine Stilistik zwischen Brunello und Chianti Classico.

Nota di degustazione:

Rubinrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Sauerkirschen und Pflaumen in der ausdrucksvollen Nase, dazu gesellt sich eine dezente Würze nach Zimt; sehr fruchtig und elegant am Gaumen, rotbeerige Noten, geröstete Haselnüsse und Milkschokolade; die Tannine sind reif und gut eingebunden und geben diesem druckvollen Vino Nobile den notwendigen Grip; sehr langes, samtiges und Potenzial aufzeigendes Finale.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montepulciano
Produttore:	Poliziano
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	85% Sangiovese, 15% Canaiolo
Numero di articolo:	0523015

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:	85% Sangiovese, 15% Canaiolo
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.