



2011 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Begehrte 3 bicchieri von Gambero Rosso

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, granatfarbene Akzente. Ein betörendes Nasenbild nach gut gereiften Pflaumen, Himbeergelee und dezent ätherischen Noten, auch leicht würzig. Weicher Auftakt, abgelöst von viel temperamentvoller Sangiovese-Frucht, rotbeerig dominiert, von ausgewogener Textur und viel Geschmeidigkeit, mit dezenteren Röstaromen, die sich sehr angenehm einfügen; intensiv; von samtener Tanninstruktur, sehr langanhaltend im Abgang. Zeigt Potenzial.

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 93/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18,5/20, Wine Spectator 91/100
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 10% Colorino
Numero di articolo:	0544511

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone
Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 93/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18,5/20, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 10% Colorino
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.