



2014 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Nobler Toskaner 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 grosser Weitsicht und viel Engagement. Gemeinsam mit ihm haben wir im Guts Keller diese wunderbare Cuvée aus den besten Barriquen komponiert. Die Cuvée Terre della Famiglia verbindet Kraft mit Eleganz und liegt in der Stilistik zwischen einem Brunello und einem Chianti Classico.

Nota di degustazione:

Rubinrot von guter Intensität, zum Rand hin etwas aufhellend. Eine Sangiovese-typische Nase, die an Sauerkirschen und rote Johannisbeeren erinnert, auch eine Spur Ruchbrot und etwas Zimtwürze. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer fein komponierten Frucht, kleine, rote Beeren sind auszumachen, etwas Lebkuchenwürze und dezent gehaltene Röstaromen; insgesamt sehr saftig und von feiner Tanninstruktur; mittellanges 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 18/20, Wine Spectator 91/100
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	85% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo, 5% Merlot
Numero di articolo:	0523014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Terre della Famiglia
Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	85% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo, 5% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.