



## 2013 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Stets begehrt

### 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:

Kräftiges Rubinrot. Rote Pflaumen und Himbeeren, gepaart mit Düften nach gerösteten Haselnüssen und Crémant-Schokolade dominieren die bezaubernd komponierte Nase. Am Gaumen gleichermassen explosiv wie elegant: die konzentrierte Sangiovese-Frucht wird von einer passenden Frischenote ergänzt, auch eine feine Spur Mineralik; von prächtiger Struktur und einem gekonnten Finale, das viel Ausdauer zeigt.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Montepulciano
<b>Produttore:</b>	Poliziano
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Antonio Galloni 90/100
<b>Vinificazione:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo, 5% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0523013

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG  
Terre della Famiglia  
Azienda Agricola Poliziano

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Antonio Galloni 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo, 5% Merlot
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.