2021 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

La produzione è molto limitata

Descrizione del vino:
L’Asinone è sinonimo di massima espressione del Vino Nobile; viene prodotto da Poliziano solo nelle annate migliori.
Nota di degustazione:
Rosso rubino brillante con accenti granati. Naso ammaliante di prugne mature e gelatina di lamponi, con delicate note balsamiche e speziate. L’attacco morbido lascia spazio a un frutto sangiovese pieno di carattere e dominato da bacche rosse, morbido ed equilibrato, con discrete note di barrique ben integrate, i tannini mostrano ancora un po’ di grip; finale molto lungo. Questa nuova annata dell’Asinone è ancora una volta caratterizzata da grande eleganza.
Abbinamenti:
Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montepulciano
Produttore:	Poliziano
Valutazioni:	Doctor Wine 96/100, Score 19/20, James Suckling 94/100, Vinum 19/20, Wine Spectator 93/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0544521

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone
Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 96/100, Score 19/20, James Suckling 94/100, Vinum 19/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch