



2015 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Vino Nobile mit ausdrucksvollem Charakter

Descrizione del vino:

Der Asinone zeigt seinen wahren Charakteroft erst nach einigen Jahren Lagerung. Der Jahrgang 2015 gilt als hervorragend, sodass es sich lohnt, gleich einige Flaschen einzukellern. Parker ist begeistert und schreibt: «A bright and energetic red wine.»

Nota di degustazione:

Strahlend rubinrote Farbe, 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, die Barriquenoten sind dezent und gekonnt eingebunden; 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:	Parker 94/100, Wine Enthusiast 94/100, Expovina Gold
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot
Numero di articolo:	0544515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone
Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 94/100, Wine Enthusiast 94/100, Expovina Gold
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.