



## 2018 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

La plus belle expression d'un Vino Nobile

### Description:

Un Vino-Nobile haut de gamme très convoité du producteur de pointe Poliziano - le meilleur de la ville toscane de Montepulciano. Produit uniquement les années exceptionnelles.

### Note de dégustation:

Rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Toute la chaleur toscane dans le nez de framboises et de prunes rouges, avec une touche de cannelle, des notes de chocolat au lait, un souffle d'herbes sauvages, puis de fumée froide. L'attaque tendre, fait place à un fruité explosif de Sangiovese d'une remarquable complexité, où les arômes fruités et toastés se marient à de discrètes épices; dense et ferme, il a un magnifique potentiel; beaucoup de charme dans la longue finale persistante et veloutée.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Montepulciano
<b>Producteur:</b>	Poliziano
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	95% Sangiovese, 5% Colorino
<b>Référence:</b>	0544518

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG  
Asinone  
Azienda Agricola Poliziano

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	95% Sangiovese, 5% Colorino
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.