



2018 Vino Nobile

di Montepulciano D.O.C.G., Le Caggiolo, Azienda Agricola Poliziano

Un Sangiovese d'une finesse absolue

Description:

Dès le premier millésime issu de sa parcelle Caggiolo, Federico Carletti a réussi à impressionner Robert Parker. C'est à proximité immédiate d'Asinone que poussent les raisins à l'origine de cet élégant Vino Nobile d'une grande finesse. En quantité très limitée!

Note de dégustation:

Rubis aux nuances grenat. Nez complexe et très élégant marqué par les fruits rouges, avec des nuances toastées bien équilibrées, griottes et framboises, chocolat au lait et vanille, sur une pointe de thym et de verveine. La bouche se distingue par son velouté et son intensité, ce Vino Nobile montre rondeur et chaleur, avec des tannins mûrs en soutien; très longue finale qui promet un remarquable potentiel de garde.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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.

Pays d'origine: Italie

Région: Toscane

Sous-région: Montepulciano

Producteur: Poliziano

Notation(s): Doctor Wine 95/100, James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2035

Cépage(s): 100% Sangiovese

Référence: 0928918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Le Caggiolo
Azienda Agricola Poliziano

Origine: Italie
Notation(s): Doctor Wine 95/100, James Suckling 94/100,
Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Cépage(s): 100% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2035
Vol. alcool: 14.5 %
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.