



2019 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Asinone: l'expression parfaite d'un Vino Nobile issu de parcelles uniques

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:

Rouge rubis, un peu plus clair sur le disque. Toute la chaleur toscane se retrouve dans le nez aux notes de framboises et des prunes rouges, sur un soupçon de cannelle, de chocolat au lait et d'herbes sauvages. L'attaque douce, fait place au fruité explosif du sangiovese avec une étonnante complexité: des arômes fruités et toastés se mêlent à une belle minéralité, dense, ferme et très rond, il a un excellent potentiel; beaucoup de charme dans la finale d'une grande persistance.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Montepulciano
Producteur:	Poliziano
Notation(s):	Doctor Wine 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	95% Sangiovese, 5% Colorino
Référence:	0544519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone
Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italie
Notation(s):	Doctor Wine 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Cépage(s):	95% Sangiovese, 5% Colorino
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.