



2019 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Asinone: l'espressione perfetta di un Vino Nobile proveniente da vigneti unici

Descrizione del vino:

Un ambito Vino-Nobile di alta gamma del produttore leader Poliziano - il migliore della città toscana di Montepulciano. Prodotto solo in annate eccezionali.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, leggermente più chiaro sul disco. Al naso emerge tutto il calore della Toscana, con note di lamponi e prugne rosse, con un accenno di cannella, cioccolato al latte ed erbe selvatiche. L'attacco morbido lascia spazio al fruttato esplosivo del Sangiovese, con una complessità sorprendente: aromi fruttati e tostati si mescolano a una fine mineralità. Denso, solido e molto rotondo, ha un ottimo potenziale.

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 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	95% Sangiovese, 5% Colorino
Numero di articolo:	0544519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone
Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	95% Sangiovese, 5% Colorino
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.