



2020 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

La migliore espressione di un Vino Nobile

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 brillante con accenti granati. Naso ammaliante di prugne mature e gelatina di lamponi, con delicate note balsamiche e speziate. L'attacco morbido lascia spazio a un frutto sangiovese pieno di carattere e dominato da bacche rosse, morbido ed equilibrato, con discrete note di barrique ben integrate, i tannini mostrano ancora un po' di grip; finale molto lungo. Questa nuova annata dell'Asinone è ancora una volta caratterizzata da grande eleganza.

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:	Vinum 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
Numero di articolo:	0544520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG

Asinone

Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Vinum 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
Maturità:	fino a 2035
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.