



2010 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Mehr Finesse geht nicht

Descrizione del vino:

Begehrter Top-Vino-Nobile von Spitzenerzeuger Poliziano – das Beste, was aus dem toskanischen Ort Montepulciano kommt. Wird nur in herausragenden Jahren produziert.

Nota di degustazione:

Rubinrote Farbe, etwas aufhellend zum Rand hin. Blaubeeren und pflaumige Noten im gediegen-aristokratischen Bouquet, auch Kakao und etwas Zigarrenkiste. Von auffallender Eleganz und präzisiertem Handwerk zeugt der Gaumen: nebst viel temperamentvoller Sangiovese-Frucht auch subtile Röstaromen, sehr fein balanciert, exzellente Gerbstoffqualität; druckvoll und sehr fein strukturiert; anhaltendes Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Italia

Regione: Toscana

Sottoregione: Montepulciano

Produttore: Poliziano

Valutazioni: Antonio Galloni 93/100, Duemilavini /5, James Suckling 93/100, Score 18/20, Veronelli 93/100, Wine Enthusiast 88/100, Wine Spectator 89/100

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Jetzt bis 2025

Varietà d'uva: 90% Sangiovese, 10% Colorino

Numero di articolo: 0544510

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone
Azienda Agricola Poliziano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 93/100, Duemilavini /5, James Suckling 93/100, Score 18/20, Veronelli 93/100, Wine Enthusiast 88/100, Wine Spectator 89/100
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 10% Colorino
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.