



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Polizianos Selektion der besten Barriques

Beschreibung:

Wenn es um Toskanas großen Vino Nobile geht, führt kein Weg an Poliziano vorbei. Federico Carletti führt das Weingut mit viel Engagement. Gemeinsam mit ihm haben wir im Gutskeller diese Cuvée aus den besten Barriques komponiert. Der Terre della Famiglia verbindet Kraft mit Eleganz und zeigt eine Stilistik zwischen Chianti Classico und Brunello.

Aromenprofil:

Klares Rubinrot von guter Intensität. Ein sehr vinöses Bouquet, an Himbeeren und Kirschen erinnernd, auch einige Toastingnoten nach Milkschokolade und eine Spur Karamell. Sehr samtig und feintexturiert der Gaumen, ausgewogen und dynamisch, nun auf Pflaumenaromen und Vanille, schließlich etwas Nougat; die Tannine sind perfekt eingebunden und reif, langer Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Montepulciano

Produzent: Terre della Famiglia

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 90% Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot

Artikelnummer: 0523020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Terre della Famiglia

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.