



## Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Vino Nobile mit ausdrucksvollem Charakter

### Beschreibung:

Der Vino Nobile di Montepulciano Asinone von Poliziano stammt aus der gleichnamigen Einzellage südlich von Montepulciano, die zu den renommiertesten Terroirs der Appellation zählt. Die Weinberge liegen auf kalk- und tonhaltigen Böden mit sandigen Anteilen und profitieren von einer optimalen Exposition, die eine langsame und gleichmäßige Reife der Sangiovese-Trauben – hier traditionell Prugnolo Gentile genannt – ermöglicht. Das Resultat ist ein Vino Nobile von bemerkenswerter Tiefe und Struktur, der die Eleganz und Präzision des Hauses Poliziano eindrucksvoll widerspiegelt und seit Jahrzehnten zu den stilprägenden Weinen der Appellation zählt. Wird nur in herausragenden Jahren produziert.

### Aromenprofil:

Rubinrote Robe, leicht aufgehellter Rand. Viel toskanische Wärme offenbart die Nase: Kirschen und rote Johannisbeeren, ein Hauch Zimt und Noten nach Milkschokolade sowie einige Wildkräuter. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht mit einer auffallenden Vielschichtigkeit: fruchtige und röstartige Aromen vermählen sich mit einer interessanten Mineralik, dicht, von fester Struktur, mit einem ausgezeichneten Potenzial ausgestattet; die Tannine sind gut verwoben, eine frische Aromatik im lange nachklingenden Finale.

### Passt zu:

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

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

### Herkunftsland:

Italien

### Subregion:

Montepulciano

### Produzent:

Asinone

### Ausbau:

18 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

15.0%

### Trinkreife:

Jetzt bis 2032

### Rebsorte(n):

90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo

### Artikelnummer:

0544517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vino Nobile

di Montepulciano DOCG  
Asinone

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.