



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Ein erstklassiger Asinone-Jahrgang

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:

Rubinfarbene Robe, etwas aufgehellter Rand. Viel toskanische Wärme offenbart die Nase: Himbeeren und rote Pflaumen, ein Hauch Zimt und Noten nach Milkschokolade sowie einige Wildkräuter, schliesslich auch etwas kalter Rauch. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht mit einer auffallenden Vielschichtigkeit: fruchtige und röstartige Aromen vermählen sich mit einer dezenten Würze, dicht, von fester Struktur, mit einem ausgezeichneten Potenzial ausgestattet; viel Charme im lange nachklingenden, samtigen 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 2033
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Colorino
Artikelnummer:	0544518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Colorino
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.