



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Asinone, das Synonym für den perfekten Vino-Nobile-Cru

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:

Strahlend rubinrote Farbe, granatfarbene Akzente. Ein betörendes Nasenbild nach gut gereiften Pflaumen, Himbeergelee und dezent balsamischen Noten, leicht würzig. Weicher Auftakt, abgelöst von viel temperamentvoller Sangiovese-Frucht, rotbeerig dominiert, von ausgewogener Textur und viel Geschmeidigkeit, die Barriquesoten sind dezent und gekonnt eingebunden, die Tannine zeigen noch etwas Grip; sehr lang anhaltend im Abgang. Eine großartige Eleganz zeigt auch diesen Asinone-Jahrgang aus.

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:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
Artikelnummer:	0544520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:	Italien
Ratings:	Vinum 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.