



2016 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Exklusive Barriqueauswahl

Beschreibung:

Der Vino Nobile zählt zu den großen Weinen der Toskana und Poliziano ist in puncto Vino Nobile ganz klar die erste Adresse. Federico Carletti führt das Weingut mit viel Engagement. Gemeinsam mit ihm haben wir im Guts Keller diese Cuvée aus den besten Barriques komponiert. Die Cuvée Terre della Famiglia verbindet Kraft mit Eleganz und zeigt eine Stilistik zwischen Brunello und Chianti Classico.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot, zum Rand hin etwas aufhellend. Eine feinfruchtige, Sangiovese-typische Nase, die an Sauerkirschen und rote Johannisbeeren erinnert, auch eine Spur Ruchbrot und etwas Zimtwürze. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer fein komponierten Frucht, kleine, rote Beeren sind auszumachen, pfeffrige Noten und Nuancen nach Milkschokolade; insgesamt sehr saftig und von feiner Gerbstoffstruktur; stimmiges Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Montepulciano
Produzent:	Poliziano
Bewertung(en):	Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	85% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo, 5% Merlot
Artikelnummer:	0523016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Terre della Famiglia
Azienda Agricola Poliziano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo, 5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.