



Vino Nobile di Montepulciano 2018

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

In der Nase Eindrücke von Kirsche und Pflaume sowie Brombeere und Heidelbeere, Duft nach Veilchen, Gewürznoten von Zimt, Nelken und Vanille. Am Gaumen körperreich und einhüllend, unterstützt von ausgewogenen und reifen Tanninen mit guter Frische. Ein eleganter Wein mit Struktur.

Produzent	Poliziano Az. Agricola
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2026 - 2028
Traubensorten	Merlot, Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	315712
Passt zu	Wild, Grilladen, Rind, gereiftem Käse
Bewertungen	James Suckling 92/100



Vinifikation

Der Ausbau vom Vino Nobile di Montepulciano erfolgt für 15-18 Monate in Barriques und grossen Fässern aus französischem Holz.

Geschichte

Dank der modernen Produktionsphilosophie zeigen alle auf dem Prugnolo Gentile (Sangiovese Grosso) basierenden Weine einerseits internationale Klasse, bleiben aber andererseits eng an ihr Herkunftsgebiet gebunden. Auch in der Zukunft soll der unverwechselbare Charakter der Weine erhalten bleiben. Dino Carletti gründet Poliziano im 1961 und kauft 22 Hektaren Land in Montepulciano. Der Sohn Federico Carletti übernimmt die Führung des Betriebs Ende der 70er Jahr. Poliziano hat heute 170 Hektaren Weinberge.

