



## Vino Nobile di Montepulciano 2022

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.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Producteur                    | Poliziano Az. Agricola                  |
| Type d'article                | Vin rouge                               |
| Pays                          | Italie                                  |
| Région                        | Toscane                                 |
| Appellation                   | DOCG                                    |
| Millésime                     | 2022                                    |
| Format                        | 75 cl                                   |
| Alcool                        | 14.5 %                                  |
| Température de consommation   | 16° - 18°                               |
| Conservation                  | jusqu'en 2032                           |
| Cépages                       | Merlot, Sangiovese, Canaiolo, Colorino  |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                   |
| Informations complémentaires  | Biologique                              |
| Numéro d'article              | 321995                                  |
| Accord mets et vins           | Gibier, Grillades, Bœuf, Fromage affiné |



### Vinification

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

### Histoire

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.

