Vino Nobile di Montepulciano 2021

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	2021
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Merlot, Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	320976
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.