



Appellation :	Montepulciano D.O.C.G
Cépages :	85% Prugnolo Gentile et 15% Colorino, Canaiolo et Merlot
Terroirs :	Sols argilo-limoneux
Région :	Toscane
Degré alcoolique :	13,5%vol
Elevage :	Fûts de chêne français dont 20% neufs durant 14 à 16 mois



Histoire :

Le domaine Poliziano fut créé en 1961, avec un vignoble de 22 hectares. Aujourd'hui, il s'étend 170 ha plantés en vignes. Les années 80 sont les années du changement, avec un marché en pleine évolution et un concept de qualité qui prend définitivement le dessus sur l'aspect quantitatif. Le domaine et son propriétaire il Dottore Federico Carletti, décident d'adopter alors une nouvelle philosophie de production, en replantant certaines zones du vignoble en fonction de leurs terroirs, afin d'y adapter au mieux les cépages, et obtenir ainsi des raisins de très haute définition. De ces vignobles sont nés les superbes vins de Poliziano, issus de raisins récoltés minutieusement, et d'une vinification très soignée.

Description :

Le Vino Nobile di Montepulciano de Poliziano révèle une robe rubis opaque. Le nez est exceptionnellement riche en épices et en fruits rouges (cassis et groseille) avec une pointe de moka. Le palais est complexe et élégant et révèle une superbe intégration entre les fruits, les épices douces et les tannins.

Accords :

Viandes rouges
Fromages

Service :

16 - 18 °C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

