



<b>Appellation :</b>	Montepulciano D.O.C.G
<b>Cépage :</b>	100% Sangiovese
<b>Terroirs :</b>	Sols argilo-limoneux
<b>Région :</b>	Toscane
<b>Degré alcoolique :</b>	14,5%vol
<b>Elevage :</b>	Fûts de chêne français durai à 18 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 Asinone de Poliziano révèle une robe rubis intense. Le nez s'ouvre sur des fruits rouges concentrés (cassis et groseille), les épices douces sont bien présentes sur une pointe de moka. Le palais est puissant et élégant avec une belle intensité entre les fruits et les tannins soyeux.

#### Accords :

Viandes rouges  
Fromages

#### Service :

16 - 18 °C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

