



carlettipoliziano.com



POLIZIANO
Italie 



Poliziano Asinone 2018

HISTOIRE :

Poliziano appartient à la famille Carletti depuis 1961. C'est l'une des caves les plus emblématiques de Montepulciano et un exemple de qualité et de continuité, régulièrement plébiscité par la presse internationale comme l'une des plus belles références de l'appellation. Dino Carletti a confié le domaine à son fils Frederico à la fin des années 1970 et c'est aujourd'hui ses deux enfants, Maria Stella et Francesco qui en prennent soin. Le domaine s'est converti en agriculture biologique en 2021.

Les vignobles se trouvent au nord est de Montepulciano, une ville perchée sur le mont Politianus, située au sud-est de la Toscane. La plus ancienne référence de vin de Montepulciano remonte à 789 après JC. La zone est composée de collines atteignant 250 à 600 mètres d'altitude, Le Sangiovese connu localement sous le nom de "Prugnolo Gentile" est planté sur des sols composés d'argile, de calcaire et de limon. Les raisins sont vinifiés traditionnellement dans d'immenses cuves tronconiques, en levures indigènes dans les caves souterraines du domaine avant d'être élevés en barriques.

APPELLATION : Nobile di Montepulciano
DOCG

CÉPAGE : 90% Sangiovese
10% Colorino & Canaiolo

TERROIR : Argilo calcaire

ALTITUDE : 350/400m

RÉGION : Toscane

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %

ELEVAGE :

20 jours en cuves tronconiques puis 16 mois en barriques

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-16°C

Capacité de garde : plus de 15 ans



NOTES DE PRESSE :

James Suckling : 95/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vignoble de 12ha planté en 1963 est orienté sud ouest. 25 000 bouteilles produites par an.

Le vin offre au nez des arômes de cerise noire, muscade, fleurs et thé. La bouche est puissante avec des tanins fermes et polis. Le vin est succulent et attrayant maintenant et va se bonifier avec le temps.

ACCORDS :

Risotto à la truffe, osso buco, rôti d'agneau aux herbes et fromages à pâte dure

