



carlettipoliziano.com



POLIZIANO
Italie 



Poliziano

Rosso di Montepulciano 2024

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 : Rosso di Montepulciano
CÉPAGE : 80% Sangiovese
20% Merlot
TERROIR : Argilo calcaire limoneux
ALTITUDE : 280/350m
RÉGION : Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %

ELEVAGE :

50% en foudres de chêne français
(3 500 à 6 000 L)
50% en cuves ciment
(185 000 à 290 000 L)
Durée : 8 à 10 mois + 2 à 4 mois en
bouteille



NOTES DE DÉGUSTATION :

"Ce vin offre un nez de fruits rouges mûrs, orange sanguine, réglisse rouge et une pointe de pierre humide. En bouche, il est dense et précis, avec un corps moyen, une belle tension".

James Suckling

ACCORDS :

Jambons fumés, risotto aux champignons, pâtes aux sauces tomates et herbes de méditerranées, viandes grillées ou rôties, fromages à pâte dure

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-16°C
Capacité de garde : 5 à 10 ans

