



carlettipoliziano.com



POLIZIANO
Italie 



Poliziano

Vino Nobile di Montepulciano 2022

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 : 85% Prugnolo Gentile (Sangiovese), 5% Colorino, 5% Canaiolo, 5% Merlot

TERROIR : Argilo calcaire limoneux

ALTITUDE : 300/450m

RÉGION : Toscane

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5 %

ELEVAGE :

20 jours en cuves tronconiques puis 16 mois avec 33% sous bois de différentes capacités

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-16°C

Capacité de garde : 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION :

Falstaff 92/100

« Cerise, massepain, herbes fraîches. Tanins marqués, finale intense. »

James Suckling 93/100

« Fruits rouges, hibiscus, orange séchée, pierre concassée. Structuré et minéral. »

ACCORDS :

Ragoût de Sanglier aux herbes toscanes

Pecorino Toscan affiné,

Lasagnes aux légumes grillés et béchamel aux herbes

