



POLIZIANO
Italie



carletpoliziano.com



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
Argilo calcaire limoneux

TERROIR :

300/450m

ALTITUDE :

Toscane

RÉGION :

14,5 %

ELEVAGE :

20 jours en cuves tronconiques puis 16 mois en cuves bois de différentes capacités.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-16°C

Capacité de garde : 10 ans



NOTE PRESSE :

Falstaff : 92/100

James Suckling 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est rouge rubis aux reflets grenat. Le nez déploie un bouquet complexe de mûre, de prune, d'épices douces, de poivre noir et de thé noir. En bouche, l'attaque est ample et veloutée, avec des tanins fins et structurés. L'équilibre entre fraîcheur, fruit et boisé est harmonieux. La texture est soyeuse, et la finale persistante, marquée par des notes balsamiques et une minéralité crayeuse.

ACCORDS :

Ragoût de Sanglier aux herbes toscanes, lasagnes aux légumes grillés et béchamel aux herbes, pecorino Toscan affiné,



Vins du Monde - Tél : 05 57 34 55 91 - info@vinsdumonde.com - www.vinsdumonde.com