



[carlettipoliziano.com](http://carlettipoliziano.com)



# Poliziano

## Fiori Rossi 2024

### HISTOIRE :

Poliziano, propriété de la famille Carletti depuis 1961, est l'une des caves emblématiques de Montepulciano, reconnue pour sa qualité constante et régulièrement saluée par la presse internationale. Transmis de Dino à Frederico puis à Maria Stella et Francesco, le domaine, certifié en agriculture biologique depuis 2021, incarne une continuité familiale exemplaire. Les vignobles, situés au nord-est de Montepulciano en Toscane, s'étendent sur des collines de 250 à 600 mètres où une variété très ancienne de Sangiovese, le Prugnolo Gentile, pousse sur des sols d'argile, de calcaire et de limon. Les raisins, issus d'une tradition viticole remontant à l'année 789, sont vinifiés en levures indigènes dans de grandes cuves tronconiques avant un élevage en barriques dans les caves souterraines du domaine.

La cuvée Fiori Rossi dévoile une intensité florale et fruitée explosive. Son nom, "fleurs rouges", reflète parfaitement son expression d'une grande finesse. Le millésime 2024 a été marqué par un hiver doux et un été chaud, donnant naissance à un vin équilibré, concentré et de grande qualité.

**APPELLATION :** Rosso di Montepulciano  
**CÉPAGE :** Sangiovese  
**TERROIR :** Argilo calcaire limoneux  
**ALTITUDE :** 300/400m  
**RÉGION :** Toscane  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13,5 %

### ELEVAGE :

10 jours de macération en cuve inox puis 8 mois en cuve tronconique de 30hl après fermentation.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-16°C  
Capacité de garde : 3 à 8 ans



### NOTE PRESSE :

James Suckling : 94/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Sa robe rouge rubis est brillante. Le nez dévoile des arômes de fleurs séchées, de grenade, de griotte, de laurier et de poivre blanc. La bouche, concentrée et précise, offre une acidité croquante et des tanins veloutés. La finale serrée allie substance et équilibre. Un Rosso di Montepulciano de haut vol.

### ACCORDS :

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

