

Vino Nobile di Montep. DOCG Caggiole 2016

Reife Kirschen, Veilchen, Tabak, dichte elegante Tanninstruktur, leicht salzige Mineralität, sehr langer Nachhall

Winzer: Poliziano
Region: Toskana
Rebsorte: 100% Sangiovese
Farbe: rot
Ausbau: Barrique und Tonneau
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu würzigen Fleischragouts, gerne vom Wild

0.75 l – Bestellnummer 02416

Gambero: 3/3 Gläsern
AIS: 5/5 Trauben
Spectator: 93/100 Punkten
BIWA: Platz 8 der 50 besten Weine

Poliziano
Toskana

Die Stadt Montepulciano liegt auf einem Tuffsteinberg, in dessen kühlen Stein die Winzer früher ihre Weinkeller geschlagen haben. Der ?noble" Wein war schon im 8. Jahrhundert als ?Vino dei Signori", Wein der Herrschaften, bekannt. 1982 bekam das mit knapp 700 Hektar relativ kleine Gebiet als eines der ersten in Italien den DOCG-Status verliehen. Die Basis des Vino Nobile bildet die Sangiovese, die hier Prugnolo Gentile heißt. Vorgeschrieben sind zwölf Monate Fasslagerung und weitere zwölf Monate Flaschenreifung. Aus den jungen Rebanlagen wird der Rosso di Montepulciano gemacht, ein etwas leichterer, fruchtiger und sehr eleganter Wein. Federico Carletti zählt mit seinem Weingut Poliziano zur ersten Garde des Vino Nobile. 2017 erhielt er zum 25. Mal die begehrten 3 Gläser im Gambero Rosso. Beratender Oenologe ist Carlo Ferini. Dass der studierte Agronom auf seinem 160 Hektar großen Besitz auch den Umgang mit französischen Rebsorten beherrscht, zeigt sein Spitzenwein Le Stanze, der zu den bekanntesten Kreszenzen in ganz Italien gehört.

Abbildung unverbindlich