

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2016

Delikate Aromen von Beeren, Kirsche, Veilchen, und Tabak, geschmeidig

Winzer: Poliziano
Region: Toskana
Rebsorte: 85% Prugnolo Gentile, 15% Merlot
Farbe: rot
Ausbau: 16 Monate Barrique
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Bistecca Florentina, Lammbraten, Wildschwein und gereiftem Käse

0.375 l – Bestellnummer 01916

AIS: 4/5 Trauben
Spectator: 92/100 Punkten
Falstaff: 90, James Suckling: 92 Punkte

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