

## 2024 Rosso di Montepulciano DOC

**Azienda Agricola Poliziano**



<b>Typ</b>	Rotweine
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	Poliziano
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	18°C
<b>Trinkreife</b>	ca. 4-5 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	35052086

### **Bemerkungen**

Der Rosso di Montepulciano wird aus Traubensorten Prugnolo Gentile (80%), einem vegetativen Klon des Sangiovese- Mutterstocks und Merlot (20%) gekeltert. Diese Reben finden auf den sanften Hügeln der Gemeinde Montepulciano ideale Verhältnisse vor. Die Rebberge des Weingutes Poliziano umfassen 33,5 ha. Im Gegensatz zu anderen Produzenten, bei denen der Rosso den Stellenwert eines deklassierten Vino Nobile besitzt, hat Poliziano eine klare, Image gebende Produktionslinie für den Rosso geschaffen. Die von Hand gelesenen Trauben werden zunächst sanft abgepresst. Die Gärung findet während 8 bis 10 Tagen in Edelstahlbehältern, bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 30°C, statt. Während der Jungwein aus den Trauben des Prugnolo Gentile bis im Juni des Folgejahres in den Zementwannen verbleibt, wird der zu einem Fünftel anteilige Merlot in 225 Litern grossen Barriques amerikanischer Eiche ausgebaut. Der Wein erhält so eine tiefrote Farbe und einen typischen Märzveilchenduft, begleitet von riefem Beerensaroma. Der auffallend harmonische Geschmack gründet tief und verfügt über einen vollen, strukturreichen Körper.

**Passt zu**

Pastagerichten, Pilzgerichten, Rotem Fleisch