

2021 Vigna Asinone"

Vino Nobile Montepulciano DOCG

Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Poliziano
Qualitätsstufe	DOCG
Ausschanktemperatur	18-20'C
Trinkreife	15 Jahre
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35051205

Bemerkungen

Die Cru-Lage Asinone ist 14ha gross, hat eine ideale Lage und verfügt über eine optimale Bodenbeschaffenheit. In den besten Jahren wird der «Asinone» aus 100% Sangiovese gekeltert, sonst wird ca. 10% Colorino und Merlot hinzugefügt. Der Hektarenertrag wird auf 5’000kg beschränkt. Die Fermentation erfolgt während 15 bis 20 Tagen in Inox-Stahlwannen bei höchstens 32°C. Das Umpumpen wird durch weitere Kelterungen ergänzt. Anschliessend gehört der Asinone 18 Monate lang in Barriques (à 225 Liter) ausgebaut, wo sich auch der Grossteil der malolaktischen Gärung vollzieht. Alljährlich werden 50% der Barriques durch neue ersetzt. Nach erfolgter Assemblage gehört der Wein abgefüllt und verbleibt danach abermals 8 Monate in klimatisierten Kellern. Er hat eine intensive, dichte, dunkel rubinrote Farbe mit in jugendlichem Alter violetten Reflexen. Das starke Weichselbukett dominiert die geschmacklichen Empfindungen. Mit etwas mehr Gespür bemerkt man indes, wie der Wein von feiner Vanille unterlegt ist. Er schreitet aristokratisch und stolz daher und füllt den Gaumen mit seinem Reichtum, seiner Kraft, ja Muskulosität. Ein grossartiger Wein, bei dessen Genuss der Weinfreund und Kenner in den nächsten 15 Jahren viel Freude empfinden wird.