2022 Vino Nobile di Montepulciano

Poliziano DOCG



Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Poliziano
Qualitätsstufe	DOCG
Ausschanktemperatur	18-20'C
Trinkreife	10 - 12 Jahre
Grösse	1,5 L
Artikelnummer	35051934

Bemerkungen

Von Weinstöcken an bester Lage rund um Montepulciano stammen und gedeihen unter optimalen klimatischen Bedingungen die Trauben für den Vino Nobile. Sie werden mit grösster Sorgfalt gelesen, gepresst, vergoren und ausgebaut, um die gesamte Bandbreite der Vorteile dieses Anbaugebiets entwickeln zu können. Es entstehen langlebige Weine von grossem Körper und intensivem Duft, aus denen man zu glauben meint, die sonnengewärmte toskanische Erde herauszuschmecken. Die Anbaufläche für den Vino Nobile von Poliziano beträgt 42ha, deren Ertrag je nach Jahrgang zwischen 6’000 bis 7’500kg Trauben variiert. Die dafür verwendeten Rebsorten: 80% Prugnolo Gentile und 20% Canaiolo Nero, Colorino und Merlot. Die Fermentation erfolgt für 8 bis 10 Tage in Inox-Fässern bei kontrollierter Temperatur. Der Ausbau des Weines erfolgt während 18 Monaten zu einem Drittel in Eichenholzfässern unterschiedlicher Grösse und zu zwei Dritteln in Barriques und Tonneaux. Daraufhin folgt eine sechs bis achtmonatige Ausreifung in der Flasche. Der Vino Nobile di Montepulciano von Carletti hat eine tiefrote Farbe und ein Aroma von reifen Beeren, gedörrten Pflaumen und feiner Vanille. Am Gaumen offenbart sich ein komplexer, reifer und gehaltvoller Wein. Sein gutes Preis/Leistungsverhältnis zeichnet ihn besonders aus.