



Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Vino Nobile di Montepulciano 2022

Poliziano

CHF 29.00

 75cl
 14.5%
 Toscana
 Sangiovese
AN 24127522

Vinifikation

Im Barrique ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase

Im Bukett Brombeeren, Kirschen, schwarze Johannisbeeren und leichte Röstaromatik.

Degustationsnotiz Gaumen

weicher, samtiger Auftakt, gehaltvolle, dichte Struktur mit einem kräftigen Tannin, langanhaltender, aromatischer Abgang.

Passt zu

Kalbfleischgerichten, Pasta, Winzerkäse

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Produzent

Gegründet wurde das Weingut 1961 von Dario Carletti, dem Vater des heutigen Eigentümers. Ende der 80er Jahre hat Federico Carletti das Ruder übernommen. Aus anfänglich 22 Hektar wurden inzwischen 120 Hektar. Zu den unterschiedlichen Lagen in Montepulciano kamen Weinberge in der Gemarkung Cortona dazu. Viel wichtiger aber, man hat die letzten 10 Jahre gewaltige Summen in einen perfekten Keller investiert. Zuerst wurde ein komplett neuer Gärkeller konzipiert, anschliessend ein vorbildhafter Lagerkeller mit 2000 Barriques, Temperaturkontrolle, Luftbefeuchtung und vielem mehr. Poliziano ist konsequent auf die Erzeugung von Spitzenweinen ausgerichtet. Der Stil von Poliziano ist sehr modern, viel Frucht, weiche Tannine, und somit easy drinking. Daneben haben die Weine aber eben auch Finesse und Eleganz, und sie bringen sowohl das Terroir von Montepulciano, wie die Eigenheiten des Sangiovese perfekt zur Geltung.



Vino Nobile di Montepulciano 2022 Poliziano

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

Montepulciano: Heimat des «Vino Nobile di Montepulciano» einer der grossen drei Sangiovese neben dem «Brunello di Montalcino» und dem «Chianti Classico». Dabei wird dieser zu mindestens 70% aus der Sangiovese Sorte «Prugnolo Gentile» hergestellt. Nebst dieser Sorte werden hier vor allem Canaiolo und Merlot Trauben auf dem 1300 Hektar grossen Gebiet angebaut.