



Asinone, 2018

Azienda Agricola Poliziano
ITALIE, TOSCANE, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	95% Prugnolo Gentile, 5% Colorino, 3% Canaiolo, 3% Colorino
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans en moyenne
SUPERFICIE	12 hectares; 7 hectares plantées en 1963 et 5 hectares plantées durant les années 1990
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent à Montepulciano-Siena, à une altitude de 380-450 mètres au-dessus du niveau de la mer.
EXPOSITION	Sud, Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argileux avec présence de roches
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Fermentation en cuves inox à température contrôlée. La durée totale de la fermentation et de la macération est de 18 à 25 jours.
ÉLEVAGE	En tonneaux de chêne français neufs pendant 16 à 18 mois. Puis, 12 mois en bouteille.

CODE SAQ
13787543

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
67.75 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine Poliziano fut créé en 1961, doté d'un vignoble de 22 hectares. Aujourd'hui, il s'étend sur 240 hectares, dont 120 ha plantés en vignes d'appellation D.O.C et D.O.C.G. Les années 80 sont les années du changement, avec un marché en pleine évolution et un concept de qualité qui prend définitivement le dessus sur l'aspect quantitatif. Le domaine et son propriétaire il Dottore Federico Carletti, décident d'adopter alors une nouvelle philosophie de production, en replantant certaines zones du vignoble en fonction des conditions sol/climat, afin d'y adapter au mieux les cépages, et obtenir ainsi des raisins de très haute définition. De ces vignobles sont nés les superbes vins de chez Poliziano, à partir de raisins récoltés très minutieusement, qui suivent une vinification très soignée. Les vins sont travaillés en bio sans certification. Fait intéressant, dans cette région le cépage sangiovese est en fait un clone qui se nomme le prugnolo gentile.