



## 2018 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Asinone - Poliziano

EB95

Der Nase bietet er einen schönen Duft mit Anklängen von dunklen Beerenfrüchten, Schwarzkirschen, Pflaumen, feiner Würze, etwas Feigenkonfitüre, rumige Nuancen sowie auch Unterholz und Süßholz.

Der 2016er Poliziano Asinone Vino Nobile di Montepulciano hüllt sich in einem satten Purpur mit violetten Reflexen und fast schwarzen Kern. Der Nase bietet er einen schönen Duft mit Anklängen von dunklen Beerenfrüchten, Schwarzkirschen, Pflaumen, feiner Würze, etwas Feigenkonfitüre, rumige Nuancen sowie auch Unterholz und Süßholz. An den Gaumen schmiegt sich der Sangiovese kraftvoll und ausdrucksstark mit schöner Fruchtnuancierung, abgeschliffenen Tanninen in einer guten Struktur und einer vortrefflichen Dichte. Das Finale ist lang und als I-Tüpfelchen bleibt ein angenehmer Röstnotenansatz im Nachhall.



### Poliziano

1961 legte der Winzer Dino Carletti den Grundstein für ein Unternehmen, dessen Weine heute in ganz Italien bekannt sind. Die Toskana gilt als traumhafte Landschaft, die sich am Tyrrhenischen Meer erstreckt. Hauptaugenmerk liegt auf den romantischen Städten Pisa und Florenz, deren Architektur, Kultur und Kulinarik gleichermaßen reizvoll sind. 63.000 Hektar ist die Weinbauregion groß, deren kreide- und tonhaltiger Untergrund und sonnenreiches, warmes Klima optimale Anbaubedingungen gewähren. Dino Carletti war sowohl von der Landschaft als auch von den dichterischen Ergüssen des einstigen Lyrikers Angelo Poliziano derart begeistert, dass er dem Weingut den Namen Azienda Poliziano Agricola verlieh. Zwar war der Weg zum Erfolg steinig, jedoch haben der Aufwand und das Durchhaltevermögen sich gelohnt. Heute umfassen die Rebflächen, die das Weingut von allen Seiten flankieren, rund 120 Hektar. Ein weiteres Anbauggebiet, das über 30 Hektar groß ist, befindet sich in der benachbarten Gemeinde Scansano. Die ältesten Weinberge, die seit 1962 bewirtschaftet werden, sind auch heute noch mit der Qualitätsrebsorte Sangiovese bestockt. Auf kleineren Rebflächen gedeihen die beiden Rotweinsorten Cabernet Sauvignon und Merlot, die als Grundlage komplexer und vollmundiger Cuvées dienen. Die jungen und körperreichen Rotwein-Cuvées, die die klangvollen Namen „Vino Rosso di Montepulciano“ und „Le Stanze del Poliziano“ tragen, werden in Edelstahl tanks fermentiert und in Barriques ausgebaut. Weitere Rotweine des Familienunternehmens sind der „Vin Santo di Montepulciano“, „Vino Nobile di Montepulciano“ und „Vino Nobile di Montepulciano Selezione „Asinone“, die entweder aus Sangiovese-Trauben oder aus den Rotweinsorten Colorino, Merlot oder Cabernet Sauvignon erzeugt werden.

### ITALIEN

#### Toskana

Die Toskana, eine der berühmtesten Weinbauregionen Italiens, kann auf eine sehr lange Weinbautradition zurückschauen. Auf etwa 87.000 Hektar Rebfläche werden hier jährlich 4 Millionen Hektoliter Wein gekeltert. Die geologischen und klimatischen Bedingungen in der Toskana sind für den Weinbau ideal: Sonnenverwöhnte und von ausreichend Regen versorgte Reben sorgen für beste Weine. Die wichtigsten Sorten sind der rote Sangiovese, mit der auch der bekannte Chianti-Wein produziert wird, und die weiße Trebbiano-Traube. Einer der bekanntesten Weißweine der Toskana ist der Vernaccia di San Gimignano. Der trockene Wein wird sortenrein aus der Rebsorte Vernaccia gekeltert und war schon damals der Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der Vin Santo - ein aufgespritzter Süßwein, auch heiliger Wein genannt - welcher heute noch teilweise als Messwein verwendet wird. Das Herzstück der Toskana bildet das Chianti. Es ist in acht Unterzonen unterteilt, deren bekannteste das Chianti Classico darstellt. Als im 19. Jahrhundert Baron Ricasoli die strengen Regeln für die Herstellung eines Chianti niederschrieb, begann der Aufstieg der Toskana zu einer großen Weinmacht. In der Toskana ist auch das Phänomen der "Vini da Tavola" (Tafelweine) entstanden. Als IGT (Indicazione Geografica Tipica) bezeichnet, stellen Weine mit dieser Kennzeichnung die oft recht engen DOC-Grenzen in Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super - Toskanern wie zum Beispiel: Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole Torte oder Fontalloro.