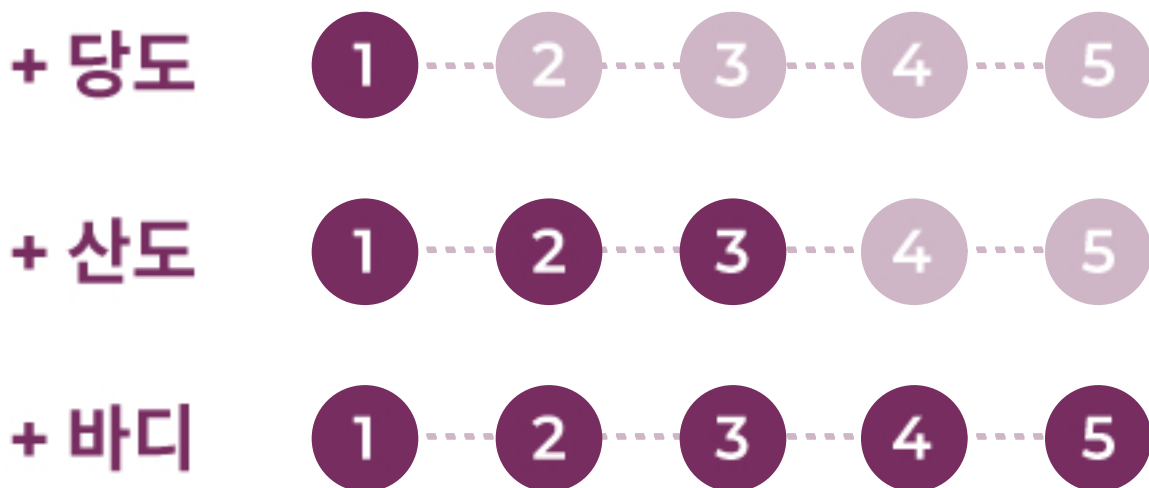




Poliziano Vino Nobile di
Montepulciano Asinone DOCG

폴리자아노 비노 노빌레 디 몬테풀치아노 아시노네

폴리자아노의 포도나무단위
관리를 통해 완성된 귀족 와인



Point

- 예부터 이탈리아의 귀족, 교황들이 즐겨마셨던 '몬테풀치아노 마을의 귀족적인 와인'
- 빈티지별 블렌딩 비율이 상이하며 매년 최상의 품질을 추구하고자 함
- 아시노네 밭의 절반 가량은 1960년대에 심은 포도나무가 자라고 있음, 1983년 첫 빈티지 출시

Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 토스카나 / 폴리자아노
Grape Variety	산지오베제 100%
Capacity	750ml
Food Matching	소고기, 양고기, 오리고기 등 붉은 육류요리 및 버섯 파스타, 라구 파스타, 각종 샐러드

Information

풍부한 향과 활기 넘치는 맛, 촘촘한 텍스처를 가진 레드 와인으로, 서양자두, 블랙체리 등의 과일 풍미와 함께 덤불과 같은 향이 더해진다. 우아하게 다듬어진 탄닌의 탄탄한 레이어를 즐길 수 있다.

와이너리를 대표할 만한 비노 노빌레의 최고 품질을 구현하고자 하는 미션을 갖고 1983년 첫 빈티지를 출시했다. 12헥타르의 아시노네 밭에서 절반 가량은 1960년대에 심은 포도나무가 자라고 있다.

손으로 수확한 포도를 한번 더 선별해 양조하며, 스테인리스 스틸 탱크에서 발효 후 16~18개월 간 프랑스산 오크통에서 숙성한다.

Awards

2016 : Wine Spectator 92점

2015 : Robert Parker 94점, Wine Enthusiast 94점

Tip

- | 비노 노빌레 디 몬테풀치아노는 이탈리아로 ‘몬테풀치아노 마을의 귀족적인 와인’을 뜻한다. 옛날부터 이탈리아의 귀족, 교황들이 즐겨 마셨다. 1966년 이탈리아의 와인 산지 중 최초로 DOC 등급을 받았으며, 1980년 DOCG로 승격됐다. 최소 70% 이상은 프루놀로 젠틀레(산지오베제) 품종을 사용해야 하며 오크 숙성을 포함해 최소 2년 숙성해야 한다. 3년 이상 숙성하면 리제르바(Riserva)를 표기할 수 있다.