



[carlettipoliziano.com](http://carlettipoliziano.com)



**POLIZIANO**  
**Italie** 



# Poliziano

## Rosso di Montepulciano 2022

### HISTOIRE :

Poliziano appartient à la famille Carletti depuis 1961. C'est l'une des caves les plus emblématiques de Montepulciano et un exemple de qualité et de continuité, régulièrement plébiscité par la presse internationale comme l'une des plus belles références de l'appellation. Dino Carletti a confié le domaine à son fils Frederico à la fin des années 1970 et c'est aujourd'hui ses deux enfants, Maria Stella et Francesco qui en prennent soin. Le domaine s'est converti en agriculture biologique en 2021.

Les vignobles se trouvent au nord est de Montepulciano, une ville perchée sur le mont Politianus, située au sud-est de la Toscane. La plus ancienne référence de vin de Montepulciano remonte à 789 après JC. La zone est composée de collines atteignant 250 à 600 mètres d'altitude, Le Sangiovese connu localement sous le nom de "Prugnolo Gentile" est planté sur des sols composés d'argile, de calcaire et de limon. Les raisins sont vinifiés traditionnellement dans d'immenses cuves tronconiques, en levures indigènes dans les caves souterraines du domaine avant d'être élevés en barriques.

**APPELLATION :** Rosso di Montepulciano

**CÉPAGE :** 80% Sangiovese  
20% Merlot

**TERROIR :** Argilo calcaire limoneux

**ALTITUDE :** 280/350m

**RÉGION :** Toscane

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14 %

### ELEVAGE :

8 mois avec 20 à 40 % sous bois de différentes capacités, le reste en cuve inox et ciment

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-16°C

Capacité de garde : 5 à 10 ans



### NOTES DE PRESSE :

James Suckling : 91/100

### NOTES DE DÉGUSTATION :

"Ce fin offre au nez des notes herbacées, de thé noir, de cerises, de fraises, d'herbes séchées et de pot-pourri. La bouche est croquante et décontractée avec une finale impeccable et ferme. Un style frais et gourmand."

- Zekun Shuai

### ACCORDS :

Jambons fumés, risotto aux champignons, pâtes aux sauces tomates et herbes méditerranéennes, viandes rouges et fromages à pâte dure

