



Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Lungarotti Società Agricola

Sagrantino bio profond et plein de caractère

Beschreibung:

Ce grand cépage d'Ombrie offre des tannins puissants et bénéficie d'un long potentiel de garde. Toutefois, les Lungarotti sont maîtres dans l'art de rendre ce monocépage de Sagrantino très agréable à boire dès sa jeunesse. Ce cépage produit également un vin naturellement riche en polyphénols, ce qui est très largement apprécié.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis foncé aux inclusions grenat. Prune et mûres dans le nez complexe et délicatement épicé, aux notes de zeste d'orange, avec de délicates touches toastées. Le bouquet se confirme en bouche, avec une pointe de nougat et de vanille, des tannins mûrs et très fermes; belle fraîcheur dans la finale persistante.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Italie
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	15.5%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Sagrantino
Artikelnummer:	1180518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montefalco Sagrantino DOCG

Lungarotti Società Agricola

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sagrantino
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.