



Pristinum di Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT, Società Agricola Viandante, Skywalker Vineyards

Highlight rouge de l'Ombrie

Beschreibung:

Pristinum (du latin signifiant "originel, ancien, antique") est un hommage de Viandante à l'histoire millénaire de la viticulture en Italie centrale. Le vin est basé sur des cépages indigènes cultivés depuis des siècles-ciliegiolo, pugnello, sanforte et foglia tonda-et applique les dernières philosophies en matière de viticulture et de vinification. Les cépages sont mélangés dans des proportions variables selon l'année de récolte, afin de produire un vin d'une grande finesse.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Magnifique nez plein de gourmandise, aux notes de cerises rouges et de myrtilles, sur des nuances de vanille et de brownies au chocolat, puis enfin un soupçon de poivre. L'attaque souple et très veloutée, fait place à un fruit caractéristique et très intense, avec maintenant des arômes de mûres et de sureau, puis des touches de moka et un peu de clou de girofle, serré et très étoffé; les tannins se fondent harmonieusement avec le fruit et mènent à une belle et longue finale.

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:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Società Agricola Viandante
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	85% Ciliegiolo, Canaiolo
Artikelnummer:	1184919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pristinum di Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT
Società Agricola Viandante

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	85% Ciliegiolo, Canaiolo
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.