



2012 Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG, Cantine Giorgio Lungarotti

Le vin rouge légendaire de Lungarotti

Description:

Vin de garde emblématique de la famille Lungarotti, issu d'une parcelle unique. Il est quasiment abonné aux 3 verres du Gambero Rosso, à très juste titre.

Note de dégustation:

Rubis moyen aux nuances grenat. De belles notes de nougat, de caramel et de malt viennent soutenir le nez aristocratique et très fin de pruneaux et de framboises fraîchement cueillies. L'attaque d'une agréable douceur fait place à de puissants arômes de fruits rouges, sur une agréable note de fraîcheur et une texture délicate ; de splendides arômes toastés se développent peu à peu, avec un souffle de menthe; une veine minérale marque la finale aux nuances chocolatées.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Ombrie
Producteur:	Lungarotti
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0173712

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG
Cantine Giorgio Lungarotti

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.