



## 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.

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