



2013 Rubesco Monticchio Ris. Lungarotti

Torgiano Rosso Riserva DOCG, Cantine Giorgio Lungarotti

Un grand Riserva d'Ombrie

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 aux reflets rouge grenat. Nez de rêve marqué par les fruits rouges, prunes et framboises, avec quelques notes épicées, puis enfin une pointe de livèche et de délicates nuances toastées. Il se dégage une magnifique énergie dans la bouche dominée par les fruits rouges avec des tannins mûrs en soutien; puissant et fin, il associe des notes de malt et de cacao sur une finale pleine de caractère et légèrement minérale.

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):	Score 19/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0173713

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rubesco Monticchio Ris.Lungarotti

Torgiano Rosso Riserva DOCG
Cantine Giorgio Lungarotti

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.