



"Beaucoup de classe pour cet ombrien de Lungarotti"

2007 San Giorgio

Rosso Umbria IGT, Cantine Giorgio Lungarotti

Description:	Lungarotti ist der Nachname dreier Schwestern, die das gleichnamige Weingut mit Liebe und Leidenschaft führen. Die Familie Lungarotti hat in der Gemeinde Torgiano, die sich im Zentrum der Region Umbrien befindet, ein exzellentes Weingut erschaffen.
Note de dégustation:	Rubis concentré aux accents grenat. Nez opulent qui monte peu à peu en puissance : mûres et cassis s'accompagnent de notes balsamiques, de brownies, d'un souffle de daim et enfin d'un soupçon de vanille. Ferme et puissant en bouche ce rouge d'Ombrie a du corps et révèle de somptueux arômes de mûres et de myrtilles avec quelques notes de prunes ; les arômes toastés bien intégrés lui apportent beaucoup de complexité sur des tannins satinés, il se termine sur une finale pleine de délicatesse.
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Pays d'origine:	Italie
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese, 10% Canaiolo
Vol. alcool:	14.0 %
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.
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Apogée:	jusqu'en 2025
Producteur:	Lungarotti Società Agricola A.R.L.
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0178607075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

San Giorgio

Rosso Umbria IGT

Cantine Giorgio Lungarotti

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese, 10% Canaiolo
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.