



2017 Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG, Lungarotti Società Agricola

Vin en quantité limitée, issu d'une parcelle unique 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:

Rouge rubis profond avec des reflets notablement grenat. Les fruits rouges marquent le nez de cerises rouges et d'airelles, sur des touches de chocolat au lait et de nougat, puis un souffle d'épices. Le beau velouté se marie à un fruité méditerranéen intense, dans la bouche aux arômes de framboises et des myrtilles, avec de délicates nuances toastées; les tannins sont fermes et parfaitement intégrés, la fraîcheur apporte une magnifique fluidité; puissant et long en finale.

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):

Doctor Wine 98/100, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2034

Cépage(s):

100% Sangiovese

Référence:

0173717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG
Lungarotti Società Agricola

Origine:	Italie
Notation(s):	Doctor Wine 98/100, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.