



## 2008 Rubesco Vigna Monticchio

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 intense aux nuances grenat. Délicat bouquet ouvert évoquant les prunes et les griottes, notes torrifiées raffinées en soutien (moka, chocolat au lait). Attaque souple et moelleuse à nouveau sur des arômes de fruits rouges et des notes balsamiques; charpente vigoureuse et étonnante complexité; les tannins sont épanouis et élégants; finale épicée et légèrement fraîche.

### 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, Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	80% Sangiovese, 20% Canaiolo
<b>Référence:</b>	0173708

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Rubesco Vigna Monticchio**

Torgiano Rosso Riserva DOCG  
Cantine Giorgio Lungarotti

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Gambero Rosso 3/3, Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Sangiovese, 20% Canaiolo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.