



2016 Molino dell'Attone

Sagrantino di Montefalco DOC, Antonelli

Note de dégustation:

Couleur rouge rubis intense. Extrêmement complexe et élégant au nez. Il se caractérise par des notes de fruits et d'herbes, où se distinguent les agrumes, la cerise, les baies, la menthe et l'origan. En bouche, c'est un vin très fin et structuré avec des tanins fermes et intégrés. Un vin qui s'épanouit mieux avec un long vieillissement en bouteille.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Ombrie
Producteur:	
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Sagrantino
Référence:	1314216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Molino dell'Attone

Sagrantino di Montefalco DOC
Antonelli

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Sagrantino
Apogée:	jusqu'en 2030
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.